§ LebG

Lebensmittelgesetze I

Allgemeines Lebensmittelrecht
und die Sonderbestimmungen für
Brot · Teigwaren
Getreidemahlerzeugnisse
Fleisch · Wurst · Geflügel

Mit ausführlichem Register

§

Wichtig für jeden Verbraucher

2--9

Deutsches Recht

GOLDMANNS GELBE TASCHENBÜCHER

GOLDMANNS GELBE TASCHENBÜCHER
Band 1852

LebG Lebensmittelgesetze I

WISSENSCHAFTLICHE FORSCHUNGSSTELLE
im Verband der Cigarettenindustrie
Hamburg 1
An der Alster 6

Ausführliche Hinweise auf die weiteren Gesetzesausgaben
und auf die Rechts- und Wirtschafts-Sachbücher
in Goldmanns GELBEN Taschenbüchern
finden Sie am Ende des Bandes,
eine Übersicht auf der letzten Umschlagseite.

LebG

Lebensmittelgesetze I

Allgemeines Lebensmittelrecht
und die Sonderbestimmungen für
Brot, Getreidemahlerzeugnisse, Teigwaren,
Fleisch, Wurst, Geflügel

Herausgegeben von Dr. Herbert Kempfler
Rechtsanwalt in Eggenfelden

1967

WILHELM GOLDMANN VERLAG
MÜNCHEN

Dieses Buch wird unter der Bedingung verkauft, daß es ohne Zustimmung des Verlages gewerbsmäßig weder weiterverkauft noch vermietet oder auf ähnliche Weise genutzt wird. Die vom Verlag gewählte Ausstattung darf weder durch einen festen Einband noch einen besonderen Umschlag noch in sonstiger Weise verändert werden.

6074 · Made in Germany · 1
Gesetzt aus der Linotype-Garamond-Antiqua
Druck: Presse-Druck- und Verlags-GmbH. Augsburg
Verlagsnummer 1852 · H

INHALT

ABKÜRZUNGEN 7
LITERATUR 9
EINFÜHRUNG 11
I. ALLGEMEINES LEBENSMITTELRECHT 21
1 Gesetz über den Verkehr mit Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen (Lebensmittelgesetz) i. d. F. vom 17. 1. 1936 21
2 Gesetz zur Änderung und Ergänzung des Lebensmittelgesetzes vom 21. Dezember 1958 34
3 Gesetz über den Übergang von Zuständigkeiten auf dem Gebiete des Rechts des Gesundheitswesens vom 29. Juli 1964 38
4 Verordnung über die äußere Kennzeichnung von Lebensmitteln (Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung) vom 8. Mai 1935 42
4a Verordnung zur Änderung der Lebensmittel-Kennzeichnungs-Verordnung vom 9. September 1966 46
5 Verordnung über die Zulassung fremder Stoffe als Zusatz zu Lebensmitteln (Allgemeine Fremdstoff-Verordnung) vom 19. Dezember 1959 49
6 Verordnung über die Zulassung färbender fremder Stoffe (Farbstoff-Verordnung) vom 19. 12. 1959 53
7 Gesetz betreffend die Verwendung gesundheitsschädlicher Farben bei der Herstellung von Nahrungsmitteln, Genußmitteln und Gebrauchsgegenständen vom 5. Juli 1887 . . 76
8 Gesetz betreffend den Verkehr mit blei- und zinkhaltigen Gegenständen vom 25. Juni 1887 79
9 Verordnung gegen die Verwendung von Mineralölen im Lebensmittelverkehr vom 22 Januar 1938 81
10 Verordnung über die Zulassung fremder Stoffe zum Schutz gegen mikrobiellen Verderb von Lebensmitteln (Konservierungsstoff-Verordnung) vom 19. Dezember 1959 . . . 82
10a Verordnung über Pflanzenschutz-, Schädlingsbekämpfungs- und Vorratsschutzmittel in oder auf Lebensmitteln pflanzlicher Herkunft vom 30. November 1966 90
11 Verordnung über die Behandlung von Lebensmitteln mit Elektronen-, Gamma- und Röntgenstrahlen oder ultravioletten Strahlen (Lebensmittel-Bestrahlungs-Verordnung) vom 19. Dezember 1959 101
12 Verordnung über vitaminisierte Lebensmittel vom 1. September 1942 102

13 Verordnung über diätetische Lebensmittel vom 20. Juni 1963 103
II. VORSCHRIFTEN FÜR BROT, GETREIDEMAHLERZEUGNISSE UND TEIGWAREN 120
14 Brotgesetz vom 17. Juli 1930 120
15 Verordnung über chemisch behandelte Getreidemahlerzeugnisse, unter Verwendung von Getreidemahlerzeugnissen hergestellte Lebensmittel und Teigmassen aller Art vom 27. Dezember 1956 123
16 Verordnung über Teigwaren vom 12. November 1934 . . 125
III. VORSCHRIFTEN FÜR FLEISCH, WURST, GEFLÜGEL, FLEISCHBRÜHWÜRFEL, KNOCHENFETT UND BLUTPLASMA 128
17 Gesetz über den Verkehr mit Vieh und Fleisch (Vieh- und Fleischgesetz) vom 25. April 1951 128
18 Fleischbeschaugesetz vom 29. Oktober 1940 . . . 138
19 Verordnung über unzulässige Zusätze und Behandlungsverfahren bei Fleisch vom 18. Dezember 1959 . . . 149
20 Verordnung über Behandlungsverfahren, nach deren Anwendung Fleisch nicht mehr als frisch anzusehen ist (Behandlungsverfahren-Verordnung-BVV) vom 10. Februar 1961 150
21 Verordnung über Fleisch und Fleischerzeugnisse (Fleisch-Verordnung) vom 19. Dezember 1959 151
22 Gesetz über die Verwendung salpetrigsaurer Salze im Lebensmittelverkehr (Nitrit-Gesetz) vom 19. Juni 1934 . . 158
23 Verordnung über Hackfleisch, Schabefleisch und andere Erzeugnisse aus rohem Fleisch (Hackfleisch-Verordnung) vom 16. Juli 1965 161
24 Verordnung über den Verkehr mit Fleisch von Känguruhs, sowie von Hasen und anderen wild lebenden Nagetieren (Wildfleisch-Verordnung) vom 18. April 1964 . . . 166
25 Verordnung über gesetzliche Handelsklassen für Schweinehälften vom 16. August 1965 167
26 Verordnung über gesetzliche Handelsklassen für geschlachtetes Geflügel und für Geflügelteile vom 15. September 1965 170
27 Verordnung über Fleischbrühwürfel und ähnliche Erzeugnisse vom 27. Dezember 1940 178
28 Verordnung über Knochenfett vom 8. Juli 1936 . . . 180
29 Verordnung über Blutplasma vom 14. September 1939 . . 181
SCHLAGWORT-REGISTER 182

ABKÜRZUNGEN

Abs.	=	Absatz
Anl.	=	Anlage
Anm.	=	Anmerkung
Art.	=	Artikel
AVO	=	Ausführungsverordnung
BAnz.	=	Bundesanzeiger
Bd.	=	Band
Bek.	=	Bekanntmachung
betr.	=	betreffend
BGBl. I, II, III	=	Bundesgesetzblatt Teil I, Teil II, Teil III
BM	=	Bundesminister
BVerfG	=	Bundesverfassungsgericht
bzw.	=	beziehungsweise
DVO	=	Durchführungsverordnung
EWG	=	Europäische Wirtschaftsgemeinschaft
Erg.	=	Ergänzung
Erl.	=	Erlaß
ff.	=	folgende
G	=	Gesetz
gem.	=	gemäß
GG	=	Grundgesetz
GewO	=	Gewerbeordnung
GVBl.	=	Gesetz- und Verordnungsblatt
i. d. F.	=	in der Fassung

LMG	=	Lebensmittelgesetz
Nr.	=	Nummer
OWiG	=	Gesetz über Ordnungswidrigkeiten
RGBl.	=	Reichsgesetzblatt
StGB	=	Strafgesetzbuch
StPO	=	Strafprozeßordnung
S.	=	Satz, Seite
vgl.	=	vergleiche
VO	=	Verordnung
VwGO	=	Verwaltungsgerichtsordnung
VwVG	=	Verwaltungs-Vollstreckungsgesetz
WiStG	=	Wirtschaftsstrafgesetz
Ziff.	=	Ziffer

Hinweis für den Benutzer

Diese Ausgabe gibt den Stand der Gesetzgebung vom 1. Januar 1967 wieder. Die in eckige Klammern gesetzten Paragraphenüberschriften und sonstigen Zusätze sind nicht Bestandteil der Gesetze. In den Gesetzestexten *kursiv* gedruckte Bestimmungen oder Bezeichnungen sind (ohne ausdrückliche) Aufhebung ungültig oder überholt.

LITERATUR

Holthöfer – Juckenack – Nüse: *Deutsches Lebensmittelrecht, 4 Bände, 1961 bis 1966.*

Zipfel: *Lebensmittelrecht, Loseblatt-Kommentar, 1966.*

Erbs – Zipfel: *Strafrechtliche Nebengesetze, Loseblatt-Kommentar, Stand 1965.*

Kloesel – Sperlich – Bergner: *Deutsches Lebensmittelrecht, Taschenkommentar, 1959.*

Hieronimi: *Lebensmittelgesetz, 1959.*

Franck – Mühlschlegel: *Kunststoffe im Lebensmittelverkehr, Loseblatt-Kommentar, 1965.*

Hamann: *Kommentar zum Milch- und Fettgesetz, 1961.*

Nathusius – Nelson: *Milchgesetz, 1954.*

Schroeter – Hellich: *Das Fleischbeschaugesetz, hrsg. von Lerche – Bartels – Kelch, 1960 bis 1964.*

Giese – Himmel – Meyer: *Kommentar zum Fleischbeschaugesetz, 1952.*

Spindler – Theurer: *Das Schlachttier- und Fleischbeschaugesetz, 1964.*

Hieronimi: *Kommentar zu den Getränkegesetzen, 1952.*

Hieronimi: *Kommentar zum Weingesetz, 1958.*

Koch: *Das Weingesetz, 1958.*

Holthöfer – Nüse: *Das Weingesetz, 1952.*

Zapf – Siegert: *Das Biersteuergesetz, Kommentar, 1959.*

Hoppe – Heinricht: *Das Branntweingesetz, Loseblatt-Kommentar, 1963.*

Schröter: *Das Tabaksteuergesetz, Kommentar, 1956.*

EINFÜHRUNG

A. Das Lebensmittelgesetz

Das Lebensmittelrecht verfolgt mehrere Ziele. Es soll gewährleisten, daß der Verbraucher vor gesundheitlichem Schaden bewahrt und in seinen Erwartungen über Art, Beschaffenheit und Menge der angebotenen Lebensmittel nicht getäuscht wird. Darüber hinaus schützt es den gesetzestreuen Unternehmer, der sich mit der Erzeugung oder dem Vertrieb von Lebensmitteln befaßt, vor einem unlauteren Wettbewerb seines Konkurrenten.

Die Entwicklung des Lebensmittelrechts, das auf einer Vielzahl von Vorschriften beruht, ist dauernd in Fluß. Heute gelten noch Bestimmungen, die fast 80 Jahre alt sind, neben Verordnungen, die in jüngster Vergangenheit verabschiedet wurden. Wichtige Materien, wie z.B. die Zulassung fremder Stoffe, haben erst in neuester Zeit eine eingehende rechtliche Regelung erfahren.

Die Vorschriften des *Lebensmittelgesetzes (LMG)* sind die tragenden Grundnormen für das gesamte Lebensmittelrecht. Das Gesetz enthält folgende wichtige Grundsätze:

1. das Verbot, gesundheitsschädliche Lebensmittel herzustellen oder zu vertreiben (§ 3),
2. das Verbot zur Herstellung und zum Vertrieb verdorbener, verfälschter oder nachgemachter Lebensmittel (§ 4 Nr. 1 u. 2),
3. das Verbot, Lebensmittel unter irreführender Bezeichnung, Angabe oder Aufmachung in Verkehr zu bringen (§ 4 Nr. 3).

Im Lebensmittelgesetz findet sich ferner die Rechtsgrundlage für den Erlaß spezieller lebensmittelrechtlicher Vorschriften, die beispielsweise folgenden Inhalt haben können:

1. Bestimmungen zum Schutze der Gesundheit in Ausführung des § 3 (§ 5 Ziff. 1),
2. die Anordnung der Genehmigungspflicht zur Herstellung und zum Vertrieb bestimmter Lebensmittel (§ 5 Ziff. 2),
3. den Zwang zur Abgabe gewisser Lebensmittel in bestimmten Packungen und Behältnissen (§ 5 Ziff. 4a),
4. die Pflicht zu Angaben über Herkunft, Herstellungszeit, Hersteller oder Händler und über den Inhalt auf Packungen oder Behältnissen in Lebensmitteln (§ 5 Ziff. 4c),
5. die Aufstellung von Begriffsbestimmungen für die einzelnen Lebensmittel (§ 5 Ziff. 5),
6. die Festsetzung, unter welchen Voraussetzungen Lebensmittel als verdorben, nachgemacht oder verfälscht unter die Verbote des § 4 fallen (§ 5 Ziff. 5),
7. die Festsetzung, welche Bezeichnungen, Angaben oder Aufmachungen als irreführend den Verboten des § 4 unterliegen (§ 5 Ziff. 5).

Das heute geltende Lebensmittelgesetz stammt aus dem Jahre 1927. Durch Gesetz vom 11. 12. 1935 wurde es wesentlich geändert und unterm

17. 1. 1936 neu bekanntgemacht, Bis zum Jahre 1927 galt das *Gesetz vom 14. 5. 1879 betreffend den Verkehr mit Nahrungsmitteln, Genußmitteln und Gebrauchsgegenständen.*

Lebensmittelkunde und Lebensmitteltechnik haben sich in den letzten Jahrzehnten weiterentwickelt. An die Beschaffenheit, Aufmachung und Verpackung der Lebensmittel werden immer höhere Ansprüche gestellt. Eine stärkere Rolle spielen jetzt auch die chemischen Zusätze zu Lebensmitteln. Probleme für die Kennzeichnung der Lebensmittel ergeben sich aus neuen Methoden der Werbung. Obgleich eine grundlegende Reform des Lebensmittelgesetzes angestrebt wird, sah sich der Bundestag im Jahre 1958 veranlaßt, das *Gesetz zur Änderung und Ergänzung des Lebensmittelgesetzes vom 21. 12. 1958* zu verabschieden. Einige wichtige Änderungen sollen hier besonders hervorgehoben werden: So wollte der Gesetzgeber die Frage der Zulassung fremder Stoffe zu Lebensmitteln und die Neuregelung der Ausnahmebewilligungen von Vorschriften des Lebensmittelgesetzes nicht der künftigen Reform überlassen, von der nicht feststeht, wann sie sich verwirklichen läßt. Die neu eingeführte Bestimmung des § 4a *verbietet generell den Zusatz von Fremdstoffen,* soweit er nicht ausdrücklich zugelassen ist. Die Amtliche Begründung zu § 4a bemerkt hierzu, daß sich der deutsche Gesetzgeber mit dem Problem der Fremdstoffzusätze in Lebensmitteln bisher noch nicht grundsätzlich befaßt habe. Die Verbotsnorm des § 3 Nr. 1 Buchstabe a stelle darauf ab, ob ein Lebensmittel geeignet sei, die menschliche Gesundheit zu „schädigen". Bei jedem einzelnen Fremdstoff müßte sonach der Nachweis dieser Eigenschaft geführt werden. Das festzustellen sei bei den meisten dieser Stoffe überhaupt unmöglich, oder die Untersuchung erfordere viele Jahre. Andererseits sei auch der Nachweis der Unschädlichkeit für die menschliche Gesundheit vielfach nicht zu führen. Zusätze von fremden Stoffen seien im allgemeinen als Verfälschungen im Sinne des § 4 LMG anzusehen. Nach § 4 Nr. 2 LMG sei es gestattet, derartig verfälschte Lebensmittel „bei ausreichender Kenntlichmachung" in den Verkehr zu bringen. Der Zwang zur Kenntlichmachung würde es aber nicht verhindern können, daß die Nahrung weiterhin in ständig steigendem Maße mit fremden Stoffen durchsetzt wird, was weitgehend abgelohnt wird.

Weitere Verbotsvorschriften, so z. B. das Verbot, Tieren vor der Schlachtung Antibiotika zu verabfolgen, um die Haltbarkeit des Fleisches zu beeinflussen, finden sich in dem durch das Änderungsgesetz eingeführten § 4b. Neu ist auch § 4c, der die Verwendung von ionisierenden oder ultravioletten Strahlen verbietet, da noch nicht abschließend geklärt ist, inwieweit mit diesen Strahlen Nachteile für die behandelten Lebensmittel hervorgerufen werden. Im Wege der Rechtsverordnung können jedoch Behandlungsverfahren ausdrücklich zugelassen werden, soweit „unbedenkliche Anwendungsbedingungen im weiteren Fortschritt der wissenschaftlichen und technischen Untersuchungen geklärt sind" (Amtliche Begründung zu Art. 7 des Änderungsgesetzes, Bundestagsdrucksache Nr. 316/1958).

Gleichzeitig kann vorgeschrieben werden, wie die so behandelten Lebensmittel kenntlich zu machen sind. § 4d ermächtigt die zuständigen Ministerien, Verfahren der Behandlung von Lebensmitteln zu verbieten, soweit sie den Lebensmitteln eine für die menschliche Gesundheit bedenkliche Beschaffenheit verleihen. § 4e verbietet es u. a., zugelassene fremde Stoffe oder zugelassene Behandlungsverfahren auch bei Kenntlichmachung so anzuwenden, daß sie die Verdorbenheit eines Lebensmittels verdecken können. Ferner untersagt die Bestimmung im Verkehr mit Lebensmitteln, die zugelassene fremde Stoffe enthalten oder mit einem zugelassenen Verfahren behandelt worden sind, den Gebrauch von Bezeichnungen, Aufmachungen oder sonstigen Angaben, die darauf hindeuten, daß die Lebensmittel rein, natürlich, naturrein, naturbelassen, diätetisch wertvoll, gesundheitlich verträglich oder für Kinder und Schonungsbedürftige unbedenklich seien. Zulässig sind allerdings zutreffende Bezeichnungen und Angaben im Verkehr mit diätetischen Lebensmitteln, wenn deren Gehalt an solchen fremden Stoffen dem angestrebten und angegebenen diätetischen Zweck dient.

B. Grundbegriffe des Lebensmittelrechts

Die Kenntnis einiger wichtiger Begriffe ist Voraussetzung für das Verständnis des Lebensmittelrechts. Wenn das Lebensmittelgesetz die Herstellung und den Vertrieb von *gesundheitsschädlichen* Lebensmitteln verbietet, so erscheint dieses Verbot zunächst zweifelsfrei und eindeutig. Doch hatten Literatur und Rechtsprechung wiederholt Anlaß, sich mit diesem Tatbestandsmerkmal zu beschäftigen (Holthöfer-Juckenack-Nüse, Deutsches Lebensmittelrecht, § 3 Randziffer 11ff.). Wichtig ist, daß das Lebensmittel der Verbotsbestimmung schon unterliegt, wenn ihm bestimmte Eigenschaften anhaften, die *geeignet* sind, die Gesundheit zu schädigen. Tatsächlich braucht die Schädigung nicht eingetreten zu sein. Der Verstoß wird selbst dann bejaht, wenn im Einzelfall der Genuß keine Gesundheitsschädigung hervorgerufen hat. Andererseits scheidet die nur entfernte Möglichkeit einer Schädigung aus. Eine Gesundheitsschädigung ist selbstverständlich immer dann gegeben, wenn eine Krankheit im medizinischen Sinne hervorgerufen oder verschlimmert wird. Der Begriff geht aber weiter und umfaßt jede Störung der normalen körperlichen oder seelischen Funktion. Schlechtwerden, Inohnmachtfallen, starker Durchfall, längerdauernder Brechreiz sowie Kopfschmerzen gehören hierzu. Als Beurteilungsmaßstab dient der normale Gesundheitszustand des Durchschnittsverbrauchers. Auf die Reaktion überempfindlicher Verbraucher wird nicht abgestellt. Werden Lebensmittel für besonders anfällige Personen, wie Säuglinge, Kinder, Kranke oder Genesende, angepriesen, so wird die Schädlichkeit unter Berücksichtigung des Gesundheitszustandes dieser Personengruppen festgestellt. Vorbeugend können gem. § 5 Ziff. 1 LMG zum Schutze der Gesundheit Verordnungen er-

lassen werden, um nach den Erfahrungen des täglichen Lebens naheliegenden Gefahren für die menschliche Gesundheit zu begegnen.

Bei Verstößen gegen eine solche Verordnung braucht im Einzelfall nicht mehr festgestellt zu werden, ob der Genuß des verbotswidrig hergestellten Lebensmittels auch wirklich geeignet ist, die Gesundheit zu schädigen. Die Verordnungen schaffen eine *unwiderlegbare Vermutung*, die einem Gegenbeweis nicht zugänglich ist. So schreibt beispielsweise die Hackfleisch-Verordnung (Nr. 23) in § 4 vor, daß u. a. Hackfleisch nur am Tage seiner Herstellung in den Verkehr gebracht werden darf und von der Herstellung bis zur Abgabe an den Letztverbraucher in Räumen oder Vorratsbehältnissen mit einer Temperatur von nicht mehr als 4 Grad C aufzubewahren ist. § 3 der 1. AVO zum Milchgesetz (Band Lebensmittelgesetze II[1] Nr. 2) verbietet u. a. das Inverkehrbringen von Milch, die von Kühen stammt, die mit in die Milch übergehenden Arzneimitteln behandelt werden oder vor weniger als 5 Tagen behandelt worden sind. Ein allgemeines Verkehrsverbot besteht für Milch, der Frischerhaltungs- oder Neutralisierungsmittel zugesetzt sind. In §§ 4, 10, 18, 25 der Verordnung über Obsterzeugnisse (Band Lebensmittelgesetze II[1] Nr. 14) ist das Verbot ausgesprochen, Obsterzeugnisse so herzustellen, daß sie Arsen, Blei oder Zink oder mehr als technisch nicht vermeidbare Mengen Antimon oder Kupfer enthalten.

Das Lebensmittelgesetz selbst sagt nicht, wann Lebensmittel als *verdorben* anzusehen und deshalb vom Verkehr ausgeschlossen sind. Rechtsprechung und Wissenschaft (Holthöfer-Juckenack-Nüse, Deutsches Lebensmittelrecht, Randziffer 97 ff. zu § 4 LMG) bejahen die „Verdorbenheit", wenn das Lebensmittel infolge körperlicher Veränderungen durch natürliche oder willkürliche Einflüsse für den menschlichen Genuß ausgeschlossen oder erheblich beeinträchtigt ist. Das ist beispielsweise der Fall bei verfaultem Fleisch oder Obst oder bei ranzigem Fett. Das Lebensmittel ist auch verdorben, wenn es Staub, Schmutz oder Regenwasser ausgesetzt wird oder wenn ihm ungenießbare Stoffe beigesetzt sind.

Ein verdorbenes Lebensmittel liegt ferner vor, wenn das Lebensmittel einer Einwirkung unterlag, die bei einem Durchschnittsverbraucher *Ekel erregen* und ihn vom Verzehr abhalten würde, könnte er von der Einwirkung Kenntnis nehmen. Die Verdorbenheit eines Lebensmittels ist also vielfach schon dann zu bejahen, wenn man noch nicht von einem gesundheitsschädlichen Lebensmittel sprechen kann. Verdorben sind Lebensmittel, die an unappetitlichen Orten aufbewahrt worden sind. *Speisen* sind verdorben, wenn sie auf Geschirr serviert werden, das beispielsweise durch einen Hund abgeleckt wurde. Verdorben sind Getränke- und Speisereste, die schon anderen Gästen vorgesetzt waren und von diesen nach Belieben berührt werden konnten oder berührt worden sind. Die Feststellung, ob der frühere Gast die Speisen mit dem Munde oder sonstwie berührte, ist nicht notwendig. Verdorben sind *Wurstwaren*, die eine

1 Goldmanns GELBE Taschenbücher Band 1853.

Behandlung mit unsauberen Geräten erfuhren. Milch ist verdorben, wenn sie beispielsweise aus einem Bottich stammt, in dem eine Katze ertrunken war.

Eine Reihe von Vorschriften, die auf Grund der Ermächtigung des § 5 Nr. 5 LMG erlassen sind, definieren, wann einzelne Lebensmittel als verdorben angesehen werden müssen. So gilt u. a. *Milch,* die kurz vor oder in den ersten 5 Tagen nach dem Abkalben gewonnen ist, als verdorben (§ 6 der 1. AVO zum Milchgesetz; Band Lebensmittelgesetze II[1] Nr. 2). *Obsterzeugnisse,* die verschimmelt oder stark verunreinigt sind, fremdartig oder ekelerregend riechen oder schmecken, sind verdorben (§§ 5, 11, 19, 26 der Verordnung über Obsterzeugnisse; Band Lebensmittelgesetze II[1] Nr. 14). Desgleichen ist verunreinigtes *Speiseeis,* oder Speiseeis, das fremdartig oder ekelerregend riecht oder schmeckt, kraft ausdrücklicher Anordnung in § 5 der VO über Speiseeis (Band Lebensmittelgesetze III[2] Nr. 4) verdorben. Ähnliche Vorschriften enthalten § 2 der Verordnung über *Honig* (Band Lebensmittelgesetze III[2] Nr. 5) und § 3 der Verordnung nung über *Kunsthonig* (Band Lebensmittelgesetze III[2] Nr. 7). *Tafelwässer* sind gem. § 9 der Verordnung über Tafelwässer (Band Lebensmittelgesetze III[2] Nr. 11) verdorben, wenn sie infolge undichter Behältnisse so erhebliche Mengen Kohlensäure verloren haben, daß sie schal geworden oder wenn sie in Holzgefäßen aufbewahrt oder befördert worden sind.

Nicht minder bedeutsam sind die Begriffe des *Nachmachens* und des *Verfälschens* von Lebensmitteln (Holthöfer-Juckenack-Nüse, Randziffer 10 ff. zu § 4 LMG). Ein *Nachmachen* liegt vor, wenn ein Erzeugnis hergestellt und diesem der Anschein eines anderen Lebensmittels verliehen wird. In der Rechtsprechung wurde in der Herstellung eines als butterähnlich bezeichneten Natura-Brotaufstrichs ein Nachmachen erblickt, weil das Erzeugnis – das war beabsichtigt – wie Butter aussah, dieselbe Schnitt- und Streichfähigkeit hatte und auch im Geschmack und Geruch der Butter ähnelte. Das Produkt erweckte also den Eindruck von Butter, ohne es zu sein. Nachmachen setzt nicht voraus, daß das Erzeugnis im Vergleich zum echten Lebensmittel geringwertiger sein müßte. Die Begriffe Nachmachen und Verfälschen gehen oftmals ineinander über.

Verfälscht wird ein Lebensmittel dadurch, daß es in seiner normalen stofflichen Zusammensetzung verändert wird. Das kann in mannigfacher Form geschehen, so beispielsweise durch Zusatz fremdartiger Stoffe (z. B. Wasser zu Bier, Wein und Milch, Mehl zu Wurst), durch Zusatz arteigener, jedoch geringwertigerer Stoffe (z. B. Magermilch zu Vollmilch), durch Entziehung wertvoller Bestandteile (z. B. teilweises Entrahmen von Vollmilch). Zahlreiche Verordnungen qualifizieren Lebensmittel ausdrücklich als nachgemacht oder verfälscht. So sind Teigwaren gem. § 4 der Verordung über Teigwaren (Nr. 16) dann verfälscht, wenn sie mehr als 13 Hundertteile Wasser enthalten. Gemäß § 9 Hack-

1 Goldmanns GELBE Taschenbücher Band 1853.
2 Goldmanns GELBE Taschenbücher Band 1854.

fleischverordnung (Nr. 23) ist Hackfleisch und Schabefleisch als nachgemacht oder verfälscht anzusehen, wenn Wasser oder andere Stoffe zugesetzt wurden. Milch ist u. a. dann als nachgemacht oder verfälscht zu betrachten (§ 8 der 1. AVO zum Milchgesetz; Band Lebensmittelgesetze II[1] Nr. 2), wenn ihr Wasser, Eis oder Milcheis zugesetzt ist. Als verfälscht wird beispielsweise roher Kaffee angesehen, der mehr als 5 Hundertteile fremde Bestandteile enthält, oder gerösteter Kaffee, der künstlich gefärbt ist (§ 5 Ziff. 1, 8 der VO über Kaffee; Band Lebensmittelgesetze III[2] Nr. 19). Auch die Kakao-VO enthält in § 6 viele Beispiele für nachgemachte oder verfälschte Kakaoerzeugnisse (Band Lebensmittelgesetze III[2] Nr. 23).

Schließlich verdient die Frage, wann bei Lebensmitteln Bezeichnung, Angabe oder Aufmachung als *irreführend* anzusehen sind, unsere Aufmerksamkeit. Die Begriffe „Bezeichnung, Angabe und Aufmachung" gehen wieder ineinander über (Holthöfer-Juckenack-Nüse, Randziffer 254 zu § 4 LMG). Bezeichnung und Angabe beziehen sich auf die Substanz. Unter Aufmachung sind die Umstände zu verstehen, die mit der äußeren Erscheinung der Ware im Verkehr zu tun haben. Irreführend sind Bezeichnung, Angabe oder Aufmachung dann, wenn sie geeignet sind, bei den in Frage kommenden Verbrauchern eine falsche Vorstellung über die tatsächlichen Umstände hervorzurufen. Irreführend ist beispielsweise eine besondere Hervorhebung der Qualität für durchschnittliche Erzeugnisse.

Irreführung liegt ferner vor bei Unterschreitung amtlich festgelegter oder handelsüblicher Maße oder Gewichte. Vielfach befassen sich wiederum lebensmittelrechtliche Sondervorschriften ausdrücklich mit dem Tatbestand der Irreführung. So bejaht ihn § 10 der 1. AVO zum Milchgesetz (Band Lebensmittelgesetze II[1] Nr. 2), wenn zubereitete Milch als rohe Milch oder rohe Milch als zubereitete Milch bezeichnet wird, § 4 der Honig-VO (Band Lebensmittelgesetze III[2] Nr. 5), wenn ein vorwiegend durch Fütterung von ausländischem Honig gewonnener Honig die Bezeichnung „Deutscher Honig" erhält. Wer Kaffee, der mehr als 0,2 Hundertteile Koffein enthält, als koffeinarm oder gleichsinnig bezeichnet oder wer Kaffee entgegen den Tatsachen eine besondere diätetische oder gesundheitliche Wirkung zuschreibt, führt irre.

Zur Feststellung, ob Lebensmittel im Einzelfall verdorben oder nachgemacht sind und wann eine irreführende Bezeichnung, Angabe oder Aufmachung vorliegt, muß oftmals – dann nämlich, wenn gesetzliche Regelungen fehlen – die sogenannte berechtigte *Verbrauchererwartung* = allgemeine Verkehrsauffassung als Beurteilungsmaßstab herangezogen werden. Verbrauchererwartung ist die Erwartung des verständigen Durchschnittspublikums, die von reellen Handelsbräuchen beeinflußt sein kann (Erbs-Zipfel, Anm. 3 I C zu § 4 LMG). Für die Feststellung der Verbrauchererwartung ergeben sich wichtige Anhaltspunkte aus

1 Goldmanns GELBE Taschenbücher Band 1853.
2 Goldmanns GELBE Taschenbücher Band 1854.

Äußerungen und Stellungnahmen der Ministerien sowie aus Richtlinien, Begriffsbestimmungen und Qualitätsnormen der Hersteller und Händlerverbände. In Lebensmittelprozessen wird der Richter Sachverständige zur Unterstützung heranziehen.

Eine wertvolle Hilfe wird in Zukunft das *Lebensmittelbuch* sein, dessen Schaffung durch Art. 7 des Gesetzes zur Änderung und Ergänzung des Lebensmittelgesetzes (Nr. 2) beschlossen worden ist. Wenngleich das Lebensmittelbuch nicht die verbindliche Kraft einer Rechtsverordnung hat, so werden seine Leitsätze von allen am Lebensmittelverkehr Beteiligten und von der Rechtsprechung als Ausdruck des redlichen Handelsbrauchs und der gerechtfertigten Verbrauchererwartung beachtet werden (vgl. Amtliche Begründung zu Art. 7 des Änderungsgesetzes, Bundestagsdrucksache Nr. 316/1958). Sein Vorbild findet das Lebensmittelbuch im Österreichischen Lebensmittelbuch, das bereits im Jahre 1911 von der Regierung anerkannt wurde. Die Leitsätze werden als gutachtliche Äußerungen von besonderem Gewicht angesehen werden. Die Kommission zur Schaffung eines Lebensmittelbuches hat jetzt schon eine Reihe von Leitsätzen verabschiedet, die im Bundesanzeiger veröffentlicht worden sind.

Das Lebensmittelgesetz enthält in den §§ 11 ff. *Strafandrohungen* für denjenigen, der gegen Vorschriften des Lebensmittelgesetzes verstößt. Zuwiderhandlungen werden vom Strafgericht abgeurteilt, also nicht etwa als Ordnungswidrigkeit durch eine Verwaltungsbehörde verfolgt. Strafbar ist nicht nur ein vorsätzlicher, d. h. ein bewußter und gewollter Verstoß, sondern auch eine fahrlässige Verfehlung. Fahrlässig handelt, wer diejenige Sorgfalt außer acht läßt, zu der er nach den Umständen des Falles und nach seinen persönlichen Kenntnissen und Fähigkeiten verpflichtet und in der Lage ist. Die Gerichte legen strenge Maßstäbe an. Sie verlangen vom Erzeuger und Händler genaue Überprüfung der Beschaffenheit der Lebensmittel und der Bezeichnung, unter der sie in den Verkehr gebracht werden.

Der Betriebsinhaber hat die Rechtspflicht, *strafbare Handlungen seiner Angestellten* zu verhindern. Bei der Übertragung verantwortlicher Aufgaben im Betrieb muß die Auswahl des Angestellten mit besonderer Sorgfalt vorgenommen werden. Stichproben zur Überprüfung der Zuverlässigkeit sind notwendig. Jeder Angehörige eines Berufes, der sich mit der Herstellung, Zubereitung oder dem Inverkehrbringen von Lebensmitteln befaßt, ist gehalten, sich über die einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen fortlaufend zu unterrichten. Ihn trifft die Pflicht, sich über die Verbrauchererwartung zu informieren. Gegebenenfalls muß er sich Gewißheit durch Erkundigung bei staatlichen Stellen, durch Studium von Fachzeitschriften usw. verschaffen. Anfragen bei einer privaten Interessenvertretung reichen nicht aus.

Das Bayer. Oberste Landesgericht hat erst in einem Urteil vom 24. 3. 1966 (RReg. 4 b St 92/65) entschieden, daß hinsichtlich der Pflicht, sich das bestmögliche Bild über das Erlaubte oder Verbotensein einer

Handlung zu verschaffen, mit Recht strenge Anforderungen gestellt werden. Wer es versäumt, die Ansicht einer unabhängigen und mit großer Sachkunde und reicher Erfahrung ausgestatteten Stelle heranzuziehen (gedacht ist vor allem an eine Staatliche Chemische Untersuchungsanstalt), kann nicht für sich in Anspruch nehmen, ein „rundes Bild über die Sach- und Rechtslage besessen oder auch nur erstrebt zu haben".

Die hohen Anforderungen sind verständlich, wenn man berücksichtigt, daß unser Lebensmittelrecht von einem Prinzip beherrscht wird, das der Rat für ein Lebensmittelbuch auf europäischer Ebene zutreffend wie folgt formuliert hat: „Oberstes Gesetz für einen redlichen Wirtschaftsverkehr mit Lebensmitteln ist das Wohl des Verbrauchers, sein Schutz gegen Beeinträchtigungen der Gesundheit und sein Schutz gegen Irreführung und Übervorteilung. Alle wirtschaftlichen und technischen Überlegungen sind diesem obersten Gesetz untergeordnet."

C. Die in diesem Band enthaltenen Sonderbestimmungen

Der vorliegende Band enthält neben dem *Lebensmittelgesetz* (1) das *Gesetz zur Änderung und Ergänzung des Lebensmittelgesetzes* (2) und das *Gesetz über den Übergang von Zuständigkeiten auf dem Gebiete des Rechts des Gesundheitswesens* (3), wonach die in Gesetz und Rechtsverordnungen begründeten Zuständigkeiten des Bundesministers des Innern auf den Bundesminister für Gesundheitswesen übertragen worden sind.

Die *Lebensmittel-Kennzeichnungs-Verordnung* (4) unterwirft bestimmte Lebensmittel der Kennzeichnungspflicht, sofern sie in Packungen oder Behältnissen abgegeben werden. Mit Wirkung vom 1. 1. 1968 erfährt die Verordnung wesentliche Veränderungen durch die *Änderungs-VO* vom 9. 9. 1966 (4a). Die *Allgemeine Fremdstoff-VO* (5) ergänzt den durch das Änderungsgesetz neu eingeführten § 4a LMG und läßt einzeln aufgeführte fremde Stoffe als Zusatz bei der Herstellung und Zubereitung von Lebensmitteln zu. Die *Farbstoff-VO* (6) sieht die Zulassung bestimmter Farbstoffe zum Färben von Lebensmitteln oder deren Hüllen, Überzügen, Schalen vor oder Stoffe zum Stempeln der Oberflächen von Lebensmitteln und von Verpackungsmitteln, wenn der Stempelfarbstoff bei bestimmungsgemäßem Gebrauch auf Lebensmittel übergehen kann. Das *Farbengesetz* (7) aus dem Jahre 1887, das die Verwendung gesundheitsschädlicher Farben verbietet, besteht daneben fort. Das *Gesetz betreffend den Verkehr mit blei- und zinkhaltigen Gegenständen* (8) trifft zum Schutze der Gesundheit nähere Bestimmungen über den zulässigen Blei- und Zinkgehalt in Bedarfsgegenständen. Die *Verordnung gegen die Verwendung von Mineralölen im Lebensmittelverkehr* (9) untersagt den Verkehr von Lebensmitteln, die mit Mineralöl oder mineralölhaltigen Stoffen behandelt sind und verfügt ein Herstellungs- und Verwendungsverbot für diese Stoffe. Die *Konservierungsstoff-VO* (10) läßt bei bestimmten Lebensmitteln Stoffe zu, deren Anwendung bei der Herstellung oder Zubereitung dem mikrobiell bedingten Verderb dieser Erzeugnisse entgegenwirken soll. Die *Höchstmengen-VO – Pflanzenschutz –* (10a) setzt fest, welche Höchstmen-

gen an Pflanzenschutz-, Schädlingsbekämpfungs- und Vorratsschutzmitteln in oder auf Lebensmitteln pflanzlicher Herkunft sein dürfen und welche Stoffe bei der Behandlung von Pflanzen und Pflanzenteilen überhaupt ausgeschlossen sind.

Die *Lebensmittel-Bestrahlungs-VO* (11), die auf Grund des § 4c LMG erging, läßt Elektronen-, Gamma- und Röntgenstrahlen zu Kontroll- und Meßzwecken unter gewissen Bedingungen zu. § 2 der VO gestattet die Behandlung durch direkte Bestrahlung mit ultravioletten Strahlen zur Entkeimung von Trinkwasser, der Oberfläche von Obst- und Gemüseerzeugnissen und von Hartkäse bei der Lagerung. Zugelassen ist auch die bei der Entkeimung von Luft durch ultraviolette Strahlen auftretende indirekte Bestrahlung von Lebensmitteln. Die *Verordnung über vitaminisierte Lebensmittel* (12) verlangt die Anmeldung dieser Lebensmittel, bevor sie mit einem Hinweis auf ihren Vitamingehalt in den Verkehr gebracht werden dürfen. Sie begründet außerdem eine Packungs- und Kennzeichnungspflicht. Die *Verordnung über diätetische Lebensmittel* (13) definiert die Begriffe und legt u. a. die zulässigen Hinweise, den Packungszwang und die Kenntlichmachung im einzelnen fest.

Das *Brotgesetz* (14) führt die zulässigen Zusätze zu Brot auf und trifft Gewichtsvorschriften. Die *Verordnung über chemisch behandelte Getreidemahlerzeugnisse, unter Verwendung von Getreidemahlerzeugnissen hergestellte Lebensmittel und Teigmassen aller Art* (auch Mehlbleich-VO oder Mehlbehandlungsverordnung genannt) (15) verbietet zum Schutze der Gesundheit die Behandlung der genannten Produkte mit bestimmten Chemikalien. Sie gibt Beispiele für verfälschte Produkte. Die *Verordnung über Teigwaren* (16) enthält Begriffsbestimmungen und zählt auf, wann Teigwaren als verdorben und verfälscht angesehen werden müssen. Sie bringt auch Beispiele irreführender Bezeichnungen, Angaben oder Aufmachungen.

Das *Vieh- und Fleischgesetz* (17) gehört nicht zum Lebensmittelrecht im engeren Sinne, sondern zum Recht der Lebensmittelwirtschaft, die sich mit der Erzeugung und Verteilung der Lebensmittel befaßt (vgl. Holthöfer-Juckenach-Nüse S. 1). Das Gesetz enthält Ordnungsvorschriften und Ermächtigungsnormen für Bestimmungen, die letzten Endes dem Verbraucher zugute kommen. Aus diesem Grunde fand es Aufnahme in diese Sammlung. Das *Fleischbeschaugesetz* (18) ordnet eine amtliche Untersuchung vor und nach der Schlachtung an, um den Verbraucher vor gesundheitlichen Schäden zu bewahren. Von großer Bedeutung sind die Einfuhrvorschriften für Fleisch in §§ 12–14. § 21 des Gesetzes verbietet bei der gewerbsmäßigen Behandlung oder Zubereitung von Fleisch die Anwendung von Stoffen oder Verfahren, die der Ware eine gesundheitsschädliche Beschaffenheit zu verleihen vermögen. In Ausführung dieser Bestimmung erging die *Verordnung über unzulässige Zusätze und Behandlungsverfahren bei Fleisch* (19). Die *Behandlungsverfahren-Verordnung* (20) zählt einzelne Behandlungsverfahren auf, nach deren Anwendung das Fleisch nicht mehr als frisch anzusehen ist. Die Ermächtigung für diese VO findet sich in § 12a Abs. 2 Satz 2 des Fleischbeschaugesetzes.

Die *Verordnung über Fleisch und Fleischerzeugnisse* (21) läßt für Fleisch und Fleischerzeugnisse solche fremde Stoffe zu, auf die aus fabrikationstechnischen Gründen nicht verzichtet werden kann. Weiterhin zählt die VO beispielhaft Stoffe auf, bei deren Zusatz Fleischerzeugnisse als verfälscht anzusehen sind. Das *Nitrit-Gesetz* (22) schränkt die Verwendung der Nitrite im Hinblick auf die gesundheitlichen Gefahren ein, läßt aber Natriumnitrit zur Herstellung von Nitritpökelsalz zu. Die *Hackfleisch-VO* (23) befaßt sich mit Hackfleisch, Schabefleisch sowie zubereitetem Hackfleisch. Wir entnehmen ihr Bestimmungen zur Herstellung, Aufbewahrung und Abgabe dieser Lebensmittel, denen besonders stark bakterieller Verderb droht.

Die *Wildfleisch-VO* (24) statuiert ein Verkehrsverbot für Känguruhfleisch, Erzeugnisse aus diesem Fleisch, Fleisch von außereuropäischen Hasen und anderen wildlebenden Nagetieren gleicher Herkunft. Das Verkehrsverbot wird durch einige wichtige Ausnahmen durchbrochen.

Die *Verordnung über gesetzliche Handelsklassen für Schweinehälften* (25) und die *Verordnung über gesetzliche Handelsklassen für geschlachtetes Geflügel und Geflügelteile* (26) haben ihre Grundlage in § 1 des Gesetzes über gesetzliche Handelsklassen für Erzeugnisse der Landwirtschaft und Fischerei vom 17. 12. 1951 (BGBl. I S. 970 = BGBl. III 7849-1). Hiernach können zur Steigerung der Erzeugung, der Güte und des Absatzes von Erzeugnissen der Landwirtschaft und Fischerei gesetzliche Handelsklassen eingeführt werden.

Die *Verordnung über Fleischbrühwürfel und ähnliche Erzeugnisse* (27) trifft Herstellungsvorschriften für Brühwürfel und Würzen. Die *Verordnung über Knochenfett* (28) formuliert Herstellungs- und Kennzeichnungsvorschriften für das zur Ernährung bestimmte Knochenfett. Die Herstellung von Blutplasma ist den Normen der *Verordnung über Blutplasma* (29) unterworfen, die zu den zahlreichen Vorschriften gehört, die dem Schutz der Gesundheit im Lebensmittelverkehr dienen.

Die Sondervorschriften für landwirtschaftliche Erzeugnisse (Milch, Butter, Käse, Fett, Eier, Obst, Gemüse, Kartoffeln) enthält der Band Lebensmittelgesetze II[1]. Die Sondervorschriften für Süßwaren (Zucker, Süßstoff, Speiseeis, Honig, Kunsthonig, Kaugummi), Getränke (Wasser, Wein, Absinth, Bier, Branntwein, Kaffee, Kakao, Tee), Essenzen, Ersatzgewürze, Tabak, Tabakerzeugnisse u. a. m. sind in dem Band Lebensmittelgesetze III[2] gesammelt.

Die Vorschriftensammlung möge denjenigen, die sich mit der Herstellung und dem Vertrieb von Lebensmitteln befassen, eine Hilfe bei der Erfüllung ihrer Informationspflichten sein, allen Verbrauchern aber zeigen, wie umfassend ihre Interessen im Bereich des Lebensmittelverkehrs durch Rechtsvorschriften geschützt werden.

DR. HERBERT KEMPFLER

1 Goldmanns GELBE Taschenbücher Band 1853.
2 Goldmanns GELBE Taschenbücher Band 1854.

I. Allgemeines Lebensmittelrecht

1 Gesetz über den Verkehr mit Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen (Lebensmittelgesetz)

Vom 5. Juli 1927 (RGBl. I S. 134)
In der Fassung vom 17. Januar 1936
(RGBl. I S. 17; auch BGBl. III 2125-4)
Zuletzt geändert durch das Gesetz über den Übergang von Zuständigkeiten auf dem Gebiete des Rechts des Gesundheitswesens vom 29. Juli 1964 (BGBl. I S. 560)

§ 1 [Begriffsbestimmungen] (1) Lebensmittel im Sinne dieses Gesetzes sind alle Stoffe, die dazu bestimmt sind, in unverändertem oder zubereitetem oder verarbeitetem Zustand von Menschen gegessen, gekaut oder getrunken zu werden, soweit sie nicht überwiegend zur Beseitigung, Linderung oder Verhütung von Krankheiten bestimmt sind[1].

(2) Den Lebensmitteln stehen gleich: Tabak, tabakhaltige und tabakähnliche Erzeugnisse, die zum Rauchen, Kauen oder Schnupfen bestimmt sind.

§ 2 [Bedarfsgegenstände] Bedarfsgegenstände im Sinne dieses Gesetzes sind:

1. Eß-, Trink-, Kochgeschirr und andere Gegenstände, die dazu bestimmt sind, bei der Gewinnung, Herstellung, Zubereitung, Abmessung, Auswägung, Verpackung, Aufbewahrung, Beförderung oder dem Genusse von Lebensmitteln verwendet zu werden und dabei mit diesen in unmittelbare Berührung zu kommen;
2. Mittel zur Reinigung, Pflege, Färbung oder Verschönerung der Haut, des Haares, der Nägel oder der Mundhöhle;
3 Bekleidungsgegenstände, Spielwaren, Tapeten, Masken, Kerzen, künstliche Pflanzen und Pflanzenteile;
4. Petroleum;
5. Farben, soweit sie nicht zu den Lebensmitteln gehören.

§ 3[2] [Verbot der Gesundheitsschädigung] Es ist verboten,

1. a) Lebensmittel für andere derart zu gewinnen, herzustellen, zuzubereiten, zu verpacken, aufzubewahren, zu befördern oder sonst zu behandeln, daß ihr Genuß die menschliche Gesundheit zu schädigen geeignet ist;

---

1 Siehe Arzneimittelgesetz vom 16. 5. 1961 (BGBl. I S. 533), zuletzt geändert durch Gesetz vom 11. 7. 1965 (BGBl. I S. 604), § 1 Abs. 1 i. d. F. des Art. 1 Nr. 1 des Gesetzes vom 21. 12. 1958 (BGBl. I S. 950).

2 § 3 Nr. 1a u. Nr. 2a i. d. F. des Art. 1 Nr. 3, 4 des Änderungsgesetzes vom 21. 12. 1958 (BGBl. I S. 950).

b) Gegenstände, deren Genuß die menschliche Gesundheit zu schädigen geeignet ist, als Lebensmittel anzubieten, zum Verkaufe vorrätig zu halten, feilzuhalten, zu verkaufen oder sonst in den Verkehr zu bringen;

2. a) Bedarfsgegenstände der in § 2 Nrn. 1 bis 4 bezeichneten Art so herzustellen oder zu verpacken, daß sie bei bestimmungsgemäßem oder vorauszusehendem Gebrauche die menschliche Gesundheit durch ihre Bestandteile oder Verunreinigungen zu schädigen geeignet sind;

b) so hergestellte oder verpackte Bedarfsgegenstände dieser Art anzubieten, zum Verkaufe vorrätig zu halten, feilzuhalten, zu verkaufen oder sonst in den Verkehr zu bringen.

§ 4 [Verbot der Täuschung und Irreführung] Es ist verboten,

1. zum Zwecke der Täuschung im Handel und Verkehr Lebensmittel nachzumachen oder zu verfälschen;
2. verdorbene, nachgemachte oder verfälschte Lebensmittel ohne ausreichende Kenntlichmachung anzubieten, feilzuhalten, zu verkaufen oder sonst in den Verkehr zu bringen; auch bei Kenntlichmachung gilt das Verbot, soweit sich dies aus den auf Grund des § 5 Nr. 5 getroffenen Festsetzungen ergibt;
3. Lebensmittel unter irreführender Bezeichnung, Angabe oder Aufmachung anzubieten, zum Verkaufe vorrätig zu halten, feilzuhalten, zu verkaufen oder sonst in den Verkehr zu bringen. Dies gilt auch, wenn die irreführende Bezeichnung, Angabe oder Aufmachung sich bezieht auf die Herkunft der Lebensmittel, die Zeit ihrer Herstellung, ihre Menge, ihr Gewicht oder auf sonstige Umstände, die für die Bewertung mitbestimmend sind.

§ 4a[1] [Zusatz fremder Stoffe] (1) Lebensmitteln, die dazu bestimmt sind, gewerbsmäßig in den Verkehr gebracht zu werden, dürfen bei der Gewinnung, Herstellung oder Zubereitung fremde Stoffe unvermischt oder nach Vermischung mit anderen Lebensmitteln nur zugesetzt werden, wenn sie hierfür ausdrücklich zugelassen sind. Dem gewerbsmäßigen Inverkehrbringen im Sinne dieses Gesetzes steht es gleich, wenn Lebensmittel für Mitglieder von Genossenschaften oder ähnlichen Einrichtungen oder in Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung abgegeben werden.

(2) Fremde Stoffe im Sinne dieses Gesetzes sind Stoffe, die nach § 1 zu Lebensmitteln werden und die keinen Gehalt an verdaulichen Kohlenhydraten, verdaulichen Fetten, verdaulichem Eiweiß oder keinen natürlichen Gehalt an Vitaminen, Provitaminen, Geruchs- oder Geschmacksstoffen haben oder bei denen ein solcher Gehalt nicht dafür maßgebend ist, daß sie als Lebensmittel verwendet werden.

(3) Absatz 1 gilt auch,

---

1 §§ 4a und 4b eingefügt durch Änderungsgesetz vom 21. 12. 1958 (BGBl. I S. 950). § 4b Nr. 2 i. d. F. des 2. Gesetzes zur Änderung des Arzneimittelgesetzes vom 23. 6. 1964 (BGBl. I S. 365).

1. wenn fremde Stoffe nur der Oberfläche der Lebensmittel zugesetzt werden, die nicht zum Verzehr bestimmt ist,
2. wenn fremde Stoffe bei der Aufbewahrung oder Beförderung in die Lebensmittel gelangen.

(4) Die Absätze 1 und 3 gelten nicht für den Zusatz von Trink- und Tafelwasser, Wasserdampf, Luft, Stickstoff, Kohlensäure, Trinkbranntwein sowie von solchen Vitaminen, Provitaminen, Geruchs- oder Geschmacksstoffen, die den natürlichen in ihrem Aufbau chemisch gleich sind.

§ 4b[1] [Verwendung von Antibiotika, technische Hilfsstoffe, Verwendung von Bedarfsgegenständen] Es ist verboten,

1. Tieren vor der Schlachtung Antibiotika zu verabfolgen, um die Haltbarkeit des Fleisches zu beeinflussen;
2. lebenden Tieren Stoffe mit oestrogener oder thyreostatischer Wirkung einzupflanzen, einzuspritzen oder unvermischt oder nach Vermischung mit Futtermitteln oder anderen Stoffen zu verabfolgen, um die Beschaffenheit des Fleisches oder den Fleisch- oder Fettansatz zu beeinflussen;
3. Lebensmittel anzubieten, zum Verkauf vorrätig zu halten, feilzuhalten, zu verkaufen oder sonst in den Verkehr zu bringen, wenn sie technische Hilfsstoffe in Anteilen enthalten, die technisch vermeidbar sind oder die festgesetzten Höchstmengen überschreiten. Technische Hilfsstoffe sind solche Stoffe, die bei der Gewinnung, Herstellung oder Verarbeitung von Lebensmitteln verwendet werden, jedoch nicht zum Verzehr bestimmt sind;
4. Lebensmittel anzubieten, zum Verkauf vorrätig zu halten, feilzuhalten, zu verkaufen oder sonst in den Verkehr zu bringen, wenn in oder auf ihnen Pflanzenschutz- und Schädlingsbekämpfungsmittel, Vorratsschutzmittel und Mittel zur Verhütung des Keimens von Kartoffeln, zur Beeinflussung des Fruchtansatzes oder Fruchtabfalls oder zur Beschleunigung der Fruchtreife oder deren Umwandlungsprodukte vorhanden sind, die die zulässigen Höchstmengen überschreiten;
5. Bedarfsgegenstände im Sinne des § 2 Nr. 1 oder Kühlmittel so zu verwenden, daß von ihnen fremde Stoffe auf Lebensmittel oder ihre Oberfläche übergehen, ausgenommen gesundheitlich, geruchlich oder geschmacklich unbedenkliche Anteile, die technisch unvermeidbar sind.

§ 4c[1] [Behandlung mit Strahlen] (1) Lebensmittel dürfen mit ionisierenden oder ultravioletten Strahlen nur behandelt werden, soweit dies ausdrücklich zugelassen ist. Der Bundesminister *des Innern*[2] kann im Einvernehmen mit den Bundesministern für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, für Wirtschaft und für wissenschaftliche Forschung durch Rechtsverordnung mit Zustimmung des Bundesrates solche Behand-

1 §§ 4a, 4b und 4c eingefügt durch Änderungsgesetz vom 21. 12. 1958 (BGBl. I S. 950). § 4b Nr. 2 i. d. F. des 2. Gesetzes zur Änderung des Arzneimittelgesetzes vom 23. 6. 1964 (BGBl. I S. 365).

2 Jetzt Bundesminister für Gesundheitswesen.

lungsverfahren, sofern dies mit dem Schutz des Verbrauchers vereinbar ist, allgemein oder für bestimmte Lebensmittel oder für bestimmte Verwendungszwecke zulassen.

(2) Lebensmittel, die mit Strahlen behandelt sind, sind zu kennzeichnen. Die Art der Kennzeichnung wird in den Rechtsverordnungen nach Absatz 1 geregelt. Ausnahmen von der Verpflichtung zur Kenntlichmachung können in diesen Rechtsverordnungen zugelassen werden, wenn die Behandlung nach Art und Dosierung unbedenklich ist und der Verbraucher durch die Unterlassung der Kenntlichmachung in seiner berechtigten Erwartung nicht getäuscht werden kann.

§ 4d[1] [Vorschriften für Behandlungsverfahren] Unbeschadet der Vorschriften des § 4a Abs. 1 und des § 4b Nr. 3 wird der Bundesminister *des Innern*[2] ermächtigt, im Einvernehmen mit den Bundesministern für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten und für Wirtschaft durch Rechtsverordnung mit Zustimmung des Bundesrates Verfahren der Behandlung von Lebensmitteln zu verbieten, soweit sie den Lebensmitteln eine für die menschliche Gesundheit bedenkliche Beschaffenheit verleihen. Die Ermächtigung nach Satz 1 erstreckt sich nur auf Lebensmittel, die dazu bestimmt sind, gewerbsmäßig oder für Mitglieder von Genossenschaften oder ähnlichen Vereinigungen in den Verkehr gebracht oder in Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung abgegeben zu werden.

§ 4e[1] [Verkehrsverbot] Es ist verboten,

1. Lebensmittel, bei deren Gewinnung, Herstellung oder Zubereitung entgegen den Vorschriften des § 4a Abs. 1 und 3, des § 4b Nr. 1, 2 und 5, des § 4c Abs. 1 Satz 1 oder entgegen den Vorschriften einer nach § 4c Abs. 1 Satz 2 oder § 4d erlassenen Rechtsverordnung verfahren worden ist, gewerbsmäßig oder für Mitglieder von Genossenschaften oder ähnlichen Vereinigungen anzubieten, zum Verkauf vorrätig zu halten, feilzuhalten, zu verkaufen oder sonst in den Verkehr zu bringen, gewerbsmäßig zur Herstellung von Lebensmitteln zu verwenden oder in Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung abzugeben;
2. zugelassene fremde Stoffe (§ 4a Abs. 1) oder zugelassene Behandlungsverfahren (§ 4c Abs. 1) auch bei Kenntlichmachung so anzuwenden, daß sie die Verdorbenheit eines Lebensmittels verdecken können;
3. im Verkehr mit Lebensmitteln, die zugelassene fremde Stoffe (§ 4a Abs. 1) enthalten oder mit einem zugelassenen Verfahren (§ 4c Abs. 1) behandelt worden sind, oder in der Werbung für solche Lebensmittel Bezeichnungen, Aufmachungen oder sonstige Angaben zu gebrauchen, die darauf hindeuten, daß die Lebensmittel rein, natürlich, naturrein, naturbelassen, diätetisch wertvoll, gesundheitlich verträglich oder für Kinder und Schonungsbedürftige unbedenklich seien. Das gilt nicht

---

1 §§4d und 4e eingefügt durch Gesetz vom 21. 12. 1958 (BGBl. I S. 950).

2 Jetzt Bundesminister für Gesundheitswesen gem. Gesetz vom 29. 7. 1964, abgedruckt unter Nr. 3.

für zutreffende Bezeichnungen und Angaben im Verkehr mit diätetischen Lebensmitteln, wenn deren Gehalt an solchen fremden Stoffen dem angestrebten und angegebenen diätetischen Zweck dient;

4. fremde Stoffe, die nach den Vorschriften des § 4a Abs. 1 und 3 und des § 4b nicht verwendet werden dürfen, für eine solche Verwendung oder zur Verwendung bei der Gewinnung, Herstellung oder Zubereitung von Lebensmitteln innerhalb der Hauswirtschaft gewerbsmäßig anzubieten, zum Verkauf vorrätig zu halten, feilzuhalten, zu verkaufen oder sonst in den Verkehr zu bringen.

§ 5 [Ausführungsbestimmungen] Der *Reichsminister des Innern* kann gemeinsam mit dem *Reichsminister für Ernährung und Landwirtschaft*[1]

1. zum Schutze der Gesundheit für den Verkehr mit Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen Verordnungen zur Durchführung der Verbote des § 3 erlassen;
2. die Herstellung und den Vertrieb bestimmter Lebensmittel von einer Genehmigung abhängig machen;
3. verbieten, daß Gegenstände oder Stoffe, die bei der Gewinnung, Herstellung oder Zubereitung von Lebensmitteln nicht verwendet werden dürfen, für diese Zwecke hergestellt, angeboten, feilgehalten, verkauft oder sonst in den Verkehr gebracht werden, auch wenn die Verwendung nur für den eigenen Bedarf des Abnehmers erfolgen soll;
4. für bestimmte Lebensmittel vorschreiben,
   a) daß sie nur in Packungen oder Behältnissen von bestimmter Art oder nur in bestimmten Einheiten abgegeben werden dürfen;
   b) daß an den Vorratsgefäßen oder sonstigen Behältnissen, in denen sie feilgeboten oder zum Verkaufe vorrätig gehalten werden, der Inhalt angegeben wird[2];
   c) daß auf den Packungen oder Behältnissen, in denen sie abgegeben werden, oder auf den Lebensmitteln selbst Angaben über die Herkunft, die Zeit der Herstellung, den Hersteller oder Händler und über den Inhalt anzubringen sind[2];
5. Begriffsbestimmungen für die einzelnen Lebensmittel aufstellen, Vorschriften über ihre Herstellung, Zubereitung, Zusammensetzung und Bezeichnung erlassen sowie festsetzen, unter welchen Voraussetzungen Lebensmittel als verdorben, nachgemacht oder verfälscht unter die Verbote des § 4 fallen, sowie, welche Bezeichnungen, Angaben oder Aufmachungen als irreführend diesen Verboten unterliegen;
6. Vorschriften erlassen gegen die Einfuhr von Lebensmitteln, die den Vorschriften dieses Gesetzes oder den auf Grund dieses Gesetzes erlassenen Vorschriften nicht entsprechen;
7. Vorschriften über das Verfahren bei der zur Durchführung dieses Gesetzes erforderlichen Untersuchung von Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen erlassen.

---

1 Jetzt Bundesminister für Gesundheitswesen gemeinsam mit dem Bundesminister für Ernährung und Landwirtschaft.

2 Vgl. Lebensmittel-Kennzeichnungs-VO, abgedruckt unter Nr. 4.

§ 5a[1] [Zulassungsvorschriften] (1) Der *Bundesminister des Innern*[2] kann im Einvernehmen mit den Bundesministern für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten und für Wirtschaft und in den Fällen der Nummer 6, soweit eine Behandlung nach § 4c Abs. 1 erfolgt, mit dem Bundesminister für wissenschaftliche Forschung durch Rechtsverordnung mit Zustimmung des Bundesrates, soweit dies mit dem Schutz des Verbrauchers vereinbar ist,

1. fremde Stoffe (§ 4a Abs. 1) zur Verwendung bei der Gewinnung, Herstellung, Zubereitung, Aufbewahrung oder Beförderung von Lebensmitteln allgemein oder für bestimmte Lebensmittel oder für bestimmte Verwendungszwecke zulassen;
2. Höchstmengen für den Gehalt an den nach Nummer 1 zugelassenen fremden Stoffen in Lebensmitteln sowie Anforderungen an ihre Reinheit festsetzen;
3. Höchstmengen für den Gehalt an technischen Hilfsstoffen (§ 4b Nr. 3) festsetzen, die in Lebensmitteln beim Inverkehrbringen als Reste vorhanden sein dürfen;
4. Farbstoffe bezeichnen, die verwendet werden dürfen für das Färben, Stempeln und Bedrucken
   a) der Oberfläche von Lebensmitteln,
   b) von Überzügen, die mit einem Lebensmittel unmittelbar in Verbindung gebracht werden und ihm anhaften,
   c) von Verpackungsmitteln, deren Farbstoffgehalt bei bestimmungsgemäßem Gebrauch auf Lebensmittel übergehen kann;
5. für Pflanzenschutz- und Schädlingsbehämpfungsmittel, Vorratsschutzmittel und Mittel zur Verhütung des Keimens von Kartoffeln, zur Beeinflussung des Fruchtansatzes oder Fruchtabfalls und zur Beschleunigung der Fruchtreife Höchstmengen festsetzen, die in oder auf Lebensmitteln beim Inverkehrbringen als Reste noch vorhanden sein dürfen, sowie bestimmte Stoffe von der Verwendung als Pflanzenschutz- und Schädlingsbekämpfungsmittel, Vorratsschutzmittel und Mittel zur Verhütung des Keimens von Kartoffeln, zur Beeinflussung des Fruchtansatzes oder Fruchtabfalls und zur Beschleunigung der Fruchtreife ausschließen, soweit dies zum Schutz des Verbrauchers erforderlich ist, um einer Beschaffenheit von Lebensmitteln vorzubeugen, die geeignet ist, die menschliche Gesundheit zu gefährden;
6. für Lebensmittel, denen bestimmte zugelassene fremde Stoffe zugesetzt sind oder die mit einem bestimmten zugelassenen Verfahren (§ 4c Abs. 1) behandelt worden sind, Ausnahmen von dem Verbot des § 4e Nr. 3 zulassen.

(2) Der Gehalt der Lebensmittel an den in Rechtsverordnungen nach Absatz 1 Nr. 1 und 4 zugelassenen Stoffen ist kenntlich zu machen. Die Art der Kenntlichmachung wird in diesen Rechtsverordnungen geregelt.

---

1 §§ 5a–d eingefügt durch Gesetz vom 21. 12. 1958 (BGBl. I S. 950).

2 Jetzt Bundesminister für Gesundheitswesen gem. Gesetz vom 29. 7. 1964, abgedruckt unter Nr. 3.

In diesen Rechtsverordnungen kann ferner bestimmt werden, ob und wie Reste der in Absatz 1 Nr. 3 und 5 bezeichneten Stoffe kenntlich zu machen sind.

(3) Ausnahmen von der Verpflichtung zur Kenntlichmachung (Absatz 2) können in den Rechtsverordnungen nach Absatz 1 zugelassen werden, wenn die Verwendung der fremden Stoffe der allgemeinen Verkehrsauffassung entspricht und der Verbraucher durch die Unterlassung der Kenntlichmachung in seiner berechtigten Erwartung nicht getäuscht werden kann.

§ 5b [Ausnahmen bei Exportlieferungen] (1) Die Verbote des § 4 Nr. 2 und 3, der §§ 4a, 4b, 4c Abs. 1 und des § 4e Nr. 1, 3 und 4 sowie die nach §§ 4c, 4d, 5 Nr. 2 bis 7 und § 5a erlassenen Vorschriften gelten nicht für Lebensmittel und Bedarfsgegenstände, die zur Lieferung in Gebiete außerhalb des Geltungsbereichs dieses Gesetzes bestimmt sind. Sie unterliegen insoweit lediglich den Vorschriften des Empfangslandes.

(2) Lebensmittel oder Bedarfsgegenstände, die zu dem in Absatz 1 Satz 1 genannten Zweck und entgegen den dort aufgeführten Bestimmungen hergestellt sind, müssen von den für das Inland bestimmten getrennt gehalten und entsprechend kenntlich gemacht werden. Sie müssen von dem Hersteller unverzüglich der von der Landesregierung bestimmten Behörde gemeldet werden. Ist der Hersteller nicht zugleich der Ausführer, so ist die Meldung außerdem von dem Ausführer zu erstatten. Aus der Meldung muß sich die Art und Menge der Lebensmittel oder Bedarfsgegenstände ergeben. Die Landesregierungen oder die von ihnen bestimmten Behörden unterrichten den Bundesminister *des Innern*[1] laufend über die eingegangenen Meldungen.

§ 5c [Ausnahmen] (1) Der Bundesminister *des Innern*[1] kann im Einvernehmen mit den Bundesministern für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten und für Wirtschaft durch Rechtsverordnung, die nicht der Zustimmung des Bundesrates bedarf, Ausnahmen von den Verboten des § 4 Nr. 2 und 3, der §§ 4a, 4b, 4c Abs. 1 und des § 4e Nr. 1, 3 und 4 sowie den nach §§ 4c, 4d, 5 Nr. 2 bis 7 und § 5a Abs. 1 Nr. 2, 3 und 5 und Abs. 2 erlassenen Vorschriften allgemein zulassen, wenn die Versorgung der Bevölkerung mit lebensnotwendigen Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen sonst ernstlich gefährdet wäre. In den Fällen des § 4c ist ferner das Einvernehmen mit dem Bundesminister für wissenschaftliche Forschung herzustellen.

(2) Die Geltungsdauer von Verordnungen nach Absatz 1 ist zu befristen.

§ 5d [Anhörung von Sachkennern] Vor dem Erlaß von Verordnungen nach §§ 4c, 4d, 5, 5a und 5c soll ein jeweils auszuwählender Kreis von Sachkennern aus der Wissenschaft, der Verbraucherschaft und der beteiligten Wirtschaft gehört werden.

---

1 Jetzt Bundesminister für Gesundheitswesen gem. Gesetz vom 29. 7. 1964, abgedruckt unter Nr. 3.

§ 6[1] [Lebensmittelüberwachung] (1) Die mit der Überwachung des Verkehrs mit Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen beauftragten Verwaltungsangehörigen und Sachverständigen, bei Gefahr im Verzug auch alle Beamten der Polizei, sind befugt, in die Räume, in denen

1 Lebensmittel gewerbsmäßig oder für Mitglieder von Genossenschaften oder ähnlichen Vereinigungen oder für Teilnehmer an Gemeinschaftsverpflegungen gewonnen, hergestellt, zubereitet, abgemessen, ausgewogen, verpackt, aufbewahrt, feilgehalten oder verkauft werden,

2 Bedarfsgegenstände zum Verkauf vorrätig gehalten oder feilgeboten werden,

sowie in die dazugehörigen Geschäftsräume einzutreten, dort Besichtigungen vorzunehmen und gegen Empfangsbescheinigung Proben nach ihrer Auswahl zum Zwecke der Untersuchung zu fordern oder zu entnehmen. Geschäftliche Aufzeichnungen, Frachtbriefe und Bücher, mit Ausnahme von Herstellungsbeschreibungen, können eingesehen werden, soweit das für die Prüfung der vorschriftsmäßigen Behandlung, Beschaffenheit und Kenntlichmachung der Lebensmittel und Bedarfsgegenstände, ihrer Herkunft und Verteilung erforderlich ist und die Besichtigung oder das Ergebnis der Probenahme dies als geboten erscheinen läßt. Ein Teil der Probe ist amtlich verschlossen oder versiegelt zurückzulassen und für die entnommene Probe eine angemessene Entschädigung zu leisten.

(2) Soweit Erzeugnisse vorwiegend zu anderen Zwecken als zum menschlichen Genusse bestimmt sind, beschränkt sich die in Abs. 1 Nr. 1 bezeichnete Befugnis auf die Räume, in denen diese Erzeugnisse als Lebensmittel zum Verkaufe vorrätig gehalten oder feilgehalten werden.

(3) Die Befugnis zur Besichtigung erstreckt sich auch auf die Einrichtungen und Geräte zur Beförderung von Lebensmitteln, die Befugnis zur Probeentnahme auch auf Lebensmittel und Bedarfsgegenstände, die an öffentlichen Orten, insbesondere auf Märkten, Plätzen, Straßen oder im Umherziehen, zum Verkaufe vorrätig gehalten, feilgehalten oder verkauft werden oder die vor Abgabe an den Verbraucher unterwegs sind.

(4) Als Sachverständige (Abs. 1) können auch die von den Berufsvertretungen und Berufsverbänden der Landwirtschaft, der Industrie, des Handwerks und des Handels zur Überwachung der Betriebe bestellten technischen Berater berufen werden.

§ 7 [Vorläufige Anordnungen] Die Polizeibehörde kann ihre Sachverständigen ermächtigen, zum Schutze der Lebensmittel gegen Verunreinigung oder Übertragung von Krankheitserregern unaufschiebbare Anordnungen vorläufig zu treffen oder beanstandete Lebensmittel vorläufig zu beschlagnahmen. Die getroffenen Anordnungen sind unverzüglich dem Besitzer oder dessen Vertreter zu Protokoll oder durch schriftliche Verfügung zu eröffnen und der Polizeibehörde mitzuteilen. Die Mit-

---

1 § 6 Abs. 1 i. d. F. des Art. 1 Nr. 7 des Gesetzes vom 21. 12. 1958 (BGbl. I S. 950).

teilung einer Beschlagnahme kann an den Besitzer der beschlagnahmten Gegenstände oder dessen Vertreter auch mündlich erfolgen. Die Polizeibehörde hat die getroffenen Anordnungen unverzüglich entweder durch polizeiliche Verfügung zu bestätigen oder aufzuheben.

§ 8 [Pflichten der Betriebsinhaber] Die Inhaber der in § 6 bezeichneten Räume, Einrichtungen und Geräte und die von ihnen bestellten Betriebs- oder Geschäftsleiter und Aufseher sowie die Händler, die an öffentlichen Orten, insbesondere auf Märkten, Plätzen, Straßen oder im Umherziehen, Lebensmittel oder Bedarfsgegenstände zum Verkaufe vorrätig halten, feilhalten oder verkaufen, sind verpflichtet, die Beamten und Sachverständigen bei der Ausübung der in § 6 bezeichneten Befugnisse zu unterstützen, insbesondere ihnen auf Verlangen die Räume zu bezeichnen, die Gegenstände zugänglich zu machen, verschlossene Behältnisse zu öffnen, angeforderte Proben auszuhändigen, die Entnahme von Proben zu ermöglichen und für die Aufnahme der Proben geeignete Gefäße oder Umhüllungen, soweit solche vorrätig sind, gegen angemessene Entschädigung zu überlassen.

§ 9 [Verschwiegenheitspflicht] (1) Die Beamten der Polizei und die von der zuständigen Behörde beauftragten Sachverständigen sind, vorbehaltlich der dienstlichen Berichterstattung und der Anzeige von Gesetzwidrigkeiten, verpflichtet, über die Tatsachen und Einrichtungen, die durch die Ausübung der in § 6 bezeichneten Befugnisse zu ihrer Kenntnis kommen, Verschwiegenheit zu beobachten und sich der Mitteilung und Verwertung von Geschäfts- oder Betriebsgeheimnissen zu enthalten, auch wenn sie nicht mehr im Dienste sind.

(2) Die Sachverständigen sind hierauf zu beeidigen.

§ 10 [Zuständigkeiten] (1) Die Zuständigkeit der Behörden und Beamten für die in § 6 bezeichneten Maßnahmen richtet sich nach Landesrecht.

(2) Landesrechtliche Bestimmungen, die den Behörden weitergehende Befugnisse als die in § 6 bezeichneten geben, bleiben unberührt.

(3) Der Vollzug des Gesetzes liegt den Landesregierungen ob.

§ 11[1] [Strafbestimmungen] (1) Wer vorsätzlich einem Verbot der §§ 3, 4, 4a Abs. 1 und 3, der §§ 4b, 4c Abs. 1 Satz 1, der §§ 4e oder 21 Abs. 1 zuwiderhandelt, wird mit Gefängnis und mit Geldstrafe oder mit einer dieser Strafen bestraft. Ebenso wird bestraft, wer einer nach § 4 Abs. 1 Satz 2 und Abs. 2 Satz 2 und 3, §§ 4d, 5 Nr. 1 bis 3 und 6, § 5a oder nach § 21 Abs. 2 und 3 Nr. 2 erlassenen Vorschrift zuwiderhandelt, bei einer nach Inkrafttreten dieses Gesetzes ergehenden Verordnung jedoch nur, wenn sie auf diese Strafbestimmungen hinweist.

(2) Der Versuch ist strafbar.

(3) Hat der Täter wissentlich und gewissenlos aus grobem Eigennutz gehandelt oder liegt sonst ein besonders schwerer Fall vor, so ist die

1 § 11 Abs. 1 und 5 i. d. F. des Art. 1 Nr. 8 des Gesetzes vom 21. 12. 1958 (BGBl. I S. 950), § 11 Abs. 2 bis 4 i. d. F. der VO vom 14. 8. 1943 (RGBl. I S. 488).

Strafe Zuchthaus bis zu zehn Jahren. Neben der Zuchthausstrafe kann auf Geldstrafe erkannt werden.

(4) Neben der Freiheitsstrafe kann auf Verlust der bürgerlichen Ehrenrechte, neben Zuchthaus auch auf Zulässigkeit von Polizeiaufsicht erkannt werden.

(5)[1] Wird die Zuwiderhandlung nach Absatz 1 fahrlässig begangen, so ist auf Geldstrafe und Gefängnis oder eine dieser Strafen zu erkennen.

§ 12[2] [Strafbestimmungen] (1) Wer vorsätzlich einer nach § 5 Nr. 4 erlassenen Vorschrift zuwiderhandelt, wird mit Gefängnis bis zu sechs Monaten und mit Geldstrafe oder mit einer dieser Strafen bestraft.

(2) Ist die Zuwiderhandlung fahrlässig begangen, so tritt Geldstrafe bis zu *einhundertfünfzig Reichsmark*[3] oder Haft ein.

§ 13 [Einziehung, Vernichtung] (1) In den Fällen des § 11 ist neben der Strafe auf Einziehung oder Vernichtung der Gegenstände, auf die sich die Zuwiderhandlung bezieht, zu erkennen, auch wenn die Gegenstände dem Verurteilten nicht gehören. In den Fällen des § 12 kann dies geschehen.

(2) Kann keine bestimmte Person verfolgt oder verurteilt werden, so kann auf die Einziehung oder Vernichtung der Gegenstände selbständig erkannt werden, wenn im übrigen die Voraussetzungen hierfür vorliegen.

§ 14 [Untersagung der Betriebsführung][4] (1) Ergibt sich in den Fällen der §§ 11, 12, daß dem Täter die erforderliche Zuverlässigkeit fehlt, so kann ihm das Gericht in dem Urteil die Führung eines Betriebs ganz oder teilweise untersagen oder nur unter Bedingungen gestatten, soweit er sich auf die Herstellung oder den Vertrieb von Lebensmitteln oder Bedarfsgegenständen erstreckt. Vorläufig kann es eine solche Anordnung durch Beschluß treffen.

(2) Die zuständige Verwaltungsbehörde kann die nach Abs. 1 Satz 1 getroffene Anordnung aufheben, wenn seit Eintritt der Rechtskraft des Urteils mindestens drei Monate verflossen sind.

(3) Wer der Untersagung zuwiderhandelt, wird mit Gefängnis und mit Geldstrafe bestraft.

§ 15 [Bekanntmachung des Urteils] (1) In den Fällen der §§ 11, 12 kann neben der Strafe angeordnet werden, daß die Verurteilung auf Kosten des Schuldigen öffentlich bekanntzumachen ist. Auf Antrag des freigesprochenen Angeklagten kann das Gericht anordnen, daß der Freispruch öffentlich bekanntzumachen ist; die Staatskasse trägt in diesem Falle die

---

1 § 11 Abs. 1 und 5 i. d. F. des Art. 1 Nr. 8 des Gesetzes vom 21. 12. 1958 (BGBl. I S. 950), § 11 Abs. 2 bis 4 i. d. F. der VO vom 14. 8. 1943 (RGBl. I S. 488).

2 § 12 i. d. F. der Verordnung vom 14. 8. 1943 (RGBl. I S. 488).

3 Jetzt 500.– DM (2. Gesetz zur Sicherung des Straßenverkehrs vom 26. 11. 1964; BGBl. I S. 921).

4 Vgl. auch § 42 I Strafgesetzbuch, Goldmanns GELBE Taschenbücher Band 714, und § 35 der Gewerbeordnung vom 26. 7. 1900, zuletzt geändert durch Gesetz vom 13. 8. 1965 (BGBl. I S. 849), Goldmanns GELBE Taschenbücher Band 857.

Kosten, soweit sie nicht dem Anzeigenden auferlegt worden sind (§ 469 der Strafprozeßordnung[1]).

(2) In der Anordnung ist die Art der Bekanntmachung zu bestimmen; sie kann auch durch Anschlag an oder in den Geschäftsräumen des Verurteilten oder Freigesprochenen erfolgen.

§ 16[2] [Weitere Strafbestimmungen] Wer den durch § 5b Abs. 2 Satz 1 bis 4 oder § 8 auferlegten Verpflichtungen zuwiderhandelt, wird mit Geldstrafe bis zu *einhundertfünfzig Reichsmark*[3] oder mit Haft bestraft.

§ 17 [Zuwiderhandlung gegen § 9] (1) Wer der durch § 9 Abs. 1 auferlegten Verpflichtung zuwiderhandelt, wird mit Gefängnis bis zu einem Jahre oder mit Geldstrafe bestraft.

(2) Die Verfolgung tritt nur auf Antrag des Verletzten ein; die Zurücknahme des Antrags ist zulässig.

§ 18[4] [Kosten des Verfahrens] Wenn im Verfolg der behördlichen Untersuchung von Lebensmitteln oder von Bedarfsgegenständen eine rechtskräftige strafrechtliche Verurteilung erfolgt, so fallen dem Verurteilten die durch die Beschaffung und Untersuchung der Proben, durch Betriebsbesichtigungen und durch die Tätigkeit von Sachverständigen erwachsenen Kosten zur Last, soweit sie wegen der Tat entstanden sind, deretwegen eine Verurteilung erfolgt. Sie sind zugleich mit den Kosten des gerichtlichen Verfahrens festzusetzen und einzuziehen.

§ 19[5]

§ 20[6] [Durchführungsbestimmungen] Der *Reichsminister des Innern* erläßt die zur Durchführung *oder Ergänzung* dieses Gesetzes erforderlichen Rechts- und Verwaltungsvorschriften, in den Fällen des § 5 gemeinsam mit dem *Reichsminister für Ernährung und Landwirtschaft.*

§ 20a[7] [Zulassung von Ausnahmen] (1) Von den Verboten des § 4 Nr. 2 und 3, der §§ 4a, 4b, 4c Abs. 1 und des § 4e Nr. 1 und 4 und den nach §§ 4c, 4d, 5 Nr. 2 bis 7 und § 5a Abs. 1 Nr. 2, 3 und 5 und Abs. 2 erlassenen Vorschriften können Ausnahmen im Einzelfall nach Maßgabe der Absätze 2 und 3 zugelassen werden.

(2) Ausnahmen dürfen nur zugelassen werden

1. für Versuche, die unter amtlicher Beobachtung durchgeführt werden,

---

1 Goldmanns GELBE Taschenbücher Band 1394.

2 § 16 i. d. F. des Art. 1 Nr. 10 des Gesetzes vom 21. 12. 1958 (BGBl. I S. 950).

3 Jetzt 500 DM (2. Gesetz zur Sicherung des Straßenverkehrs vom 26. 11. 1964, BGBl. I S. 921).

4 § 18 Satz 1 i. d. F. des Art. 1 Nr. 11 des Gesetzes vom 21. 12. 1958 (BGBl. I S. 950).

5 Aufgehoben durch Art. 1 Nr. 12 des Gesetzes vom 21. 12. 1958 (BGBl. I S. 950).

6 § 20 i. d. F. des Art. 1 Nr. 13 des Gesetzes vom 21. 12. 1958 (BGBl. I S. 950). Ermächtigung zur Ergänzung erloschen gem. Art. 129 Abs. 3 GG, Goldmanns GELBE Taschenbücher Band 666. Im übrigen jetzt zuständig Bundesminister für Gesundheitswesen, gegebenenfalls gemeinsam mit dem Bundesminister für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten.

7 §§ 20a und 20b eingefügt und § 21 neugefaßt durch Art. 1 Nr. 14 und Nr. 15 des Gesetzes vom 21. 12. 1958 (BGBl. I S. 950).

2. für die Herstellung und Ausgabe von bestimmten Lebensmitteln für die Sonderverpflegung von Angehörigen
   a) der Bundeswehr und verbündeter Streitkräfte,
   b) des Bundesgrenzschutzes,
   c) der Polizei und von Hilfs- und Notdiensten
   einschließlich der hierfür erforderlichen Versuche.

(3) In den Fällen des Absatzes 2 Nr. 1 dürfen keine Ausnahmen von den Rechtsvorschriften über die ausreichende Kenntlichmachung zugelassen werden.

§ 20b [Zuständigkeit] (1) Zuständig für die Zulassung von Ausnahmen nach § 20a Abs. 2 Nr. 1 und Nr. 2 Buchstabe b ist der Bundesminister für Gesundheitswesen im Einvernehmen mit den Bundesministern für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten und für Wirtschaft; im Fall des § 20a Abs. 2 Nr. 2 Buchstabe b auch im Einvernehmen mit dem Bundesminister des Innern; in den Fällen des § 4c ist ferner das Einvernehmen mit dem Bundesminister für wissenschaftliche Forschung herzustellen. In den Fällen des § 20a Abs. 2 Nr. 2 Buchstabe a ist der Bundesminister für Gesundheitswesen im Einvernehmen mit dem Bundesminister der Verteidigung zuständig. In den Fällen des § 20a Abs. 2 Nr. 2 Buchstabe c sind die von den Landesregierungen bestimmten Behörden zuständig.

(2) Die Zulassung einer Ausnahme ist auf längstens zwei Jahre zu befristen. Sie kann auf Antrag jeweils um ein Jahr verlängert werden, wenn die Voraussetzungen für die Zulassung fortdauern. Die Ausnahmebewilligung kann aus wichtigem Grunde vor Ablauf der Frist widerrufen werden; hierauf ist bei der Zulassung hinzuweisen.

§ 21 [Einfuhr von Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen] (1) Lebensmittel und Bedarfsgegenstände im Sinne des § 2 Nr. 1, die nicht den in der Bundesrepublik geltenden lebensmittelrechtlichen Bestimmungen entsprechen, dürfen nicht in den Geltungsbereich dieses Gesetzes, ausgenommen in Zollausschlüsse, verbracht werden. Dieses Verbot steht der zollamtlichen Abfertigung nicht entgegen; besondere gesetzliche Bestimmungen, nach denen bestimmte Lebensmittel oder Bedarfsgegenstände beim Verbringen in den Geltungsbereich dieses Gesetzes auf Einfuhrfähigkeit zu untersuchen sind, bleiben unberührt.

(2) Der Bundesminister *des Innern*[1] wird ermächtigt, im Einvernehmen mit den Bundesministern für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, für Wirtschaft und der Finanzen durch Rechtsverordnung mit Zustimmung des Bundesrates zur Überwachung des Verbots in Absatz 1 Satz 1 vorzuschreiben, daß Lebensmittel und Bedarfsgegenstände im Sinne des § 2 Nr. 1, die in den Geltungsbereich dieses Gesetzes, ausgenommen in Zollausschlüssen, verbracht werden, bei der Verbringung von dem Einführer den zuständigen Behörden des Bestimmungsortes zu melden sind.

---

1 Jetzt Bundesminister für Gesundheitswesen gem. Gesetz vom 29. 7. 1964, abgedruckt unter Nr. 3.

(3) Absatz 1 Satz 1 gilt, unbeschadet des § 3, nicht für

1. die Durchfuhr und die Zwischenlagerung von Waren unter Zollüberwachung,
2. das Verbringen von Waren zur Veredelung und Wiederausfuhr im Zollvormerkverkehr; für diese Waren kann eine Meldepflicht nach Absatz 2 vorgeschrieben werden; sie unterliegen den Vorschriften nach § 5b Abs. 2 Satz 1,
3. das Verbringen von Waren zum eigenen Verbrauch oder Gebrauch des Verbringenden im Reiseverkehr oder kleinen Grenzverkehr,
4. Lebensmittel, die in Verkehrsmitteln mitgeführt werden und ausschließlich zur Verpflegung der durch diese Verkehrsmittel beförderten Personen bestimmt sind,
5. Geschenksendungen, soweit sie zum eigenen Verbrauch oder Gebrauch des Empfängers oder in Einrichtungen des Empfängers bestimmt sind, sowie sonstige Sendungen zum eigenen Verbrauch oder Gebrauch des Empfängers,
6. Warenmuster und Umzugsgut,
7. Waren, die für diplomatische oder konsularische Vertretungen bestimmt sind.

(4) In den nach diesem Gesetz zu erlassenden Verordnungen müssen an die aus dem Ausland eingeführten Lebensmittel und Bedarfsgegenstände die gleichen Anforderungen gestellt werden wie an gleichartige inländische.

§ 22[1] [Außerkraftsetzen von Vorschriften] Der *Reichsminister des Innern* kann mit Inkrafttreten der nach § 5 zu erlassenden Verordnungen die durch diese Verordnungen ersetzten Vorschriften des Gesetzes über das Branntweinmonopol vom 8. April 1922 (Reichsgesetzbl. I S. 335, 405)[2], des Biersteuergesetzes vom 9. Juli 1923 (Reichsgesetzbl. I S. 557)[3] und des Gesetzes betreffend die Verwendung gesundheitsschädlicher Farben bei der Herstellung von Nahrungsmitteln, Genußmitteln und Gebrauchsgegenständen vom 5. Juli 1887 (Reichsgesetzbl. S. 277)[4] außer Kraft setzen.

---

1 Jetzt Bundesminister für Gesundheitswesen gem. Gesetz vom 29. 7. 1964, abgedruckt unter Nr. 3.

2 Abgedruckt unter Nr. 18 in „Lebensmittelgesetze III", Goldmanns GELBE Taschenbücher Band 1854.

3 Abgedruckt unter Nr. 16 in „Lebensmittelgesetze III".

4 Abgedruckt unter Nr. 7.

2 Gesetz zur Änderung und Ergänzung des Lebensmittelgesetzes

Vom 21. Dezember 1958 (BGBl. I S. 950; auch BGBl. III 2125-4/1)

Der Bundestag hat mit Zustimmung des Bundesrates das folgende Gesetz beschlossen:

Art. 1[1]

Art. 2[2] **[Einschränkung des Art. 13GG]** Durch die Vorschrift des Artikels 1 Nr. 7 wird das Grundrecht des Artikels 13 des Grundgesetzes eingeschränkt.

Art. 3 [Erlöschen von Ausnahmen] Alle vor dem Inkrafttreten dieses Gesetzes durch Verwaltungsakte bewilligte Ausnahmen von Vorschriften des Lebensmittelgesetzes oder der nach § 5 des genannten Gesetzes erlassenen Rechtsverordnungen erlöschen spätestens ein Jahr nach der Verkündung dieses Gesetzes[3].

Art. 4[4]

Art. 5 [Ermächtigung zur Aufhebung von Vorschriften] (1) Der Bundesministers *des Innern*[5] wird ermächtigt, gemeinsam mit dem Bundesminister für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten die nachstehend aufgeführten Vorschriften durch Rechtsverordnung mit Zustimmung des Bundesrates aufzuheben:

Verordnung über den Verkehr mit Süßstoff vom 27. Februar 1939 (Reichsgesetzbl. I S. 336)[6],

Verordnung über den Handel mit Bienenhonig vom 22. Oktober 1935 (Reichsgesetzbl. I S. 1253)[7],

Verordnung über den Handel mit Kunsthonig in Packungen vom 16. Mai 1941 (Reichsgesetzbl. I S. 278)[8],

Polizeiverordnung über den Verkehr mit Frühlings-Lorcheln vom 6. April 1939 (Reichsgesetzbl. I S. 747),

Runderlasse, durch die Ausnahmen von den Vorschriften des Lebensmittelgesetzes oder der nach § 5 des genannten Gesetzes erlassenen Rechtsverordnungen zugelassen oder als unbedenklich erklärt worden sind.

---

1 Betrifft Änderungen und Ergänzungen des LMG, die in dem unter Nr. 1 abgedruckten Text berücksichtigt sind.

2 Betrifft Neufassung des § 6 Abs. 1 LMG.

3 Gesetz wurde am 23. 12. 1958 verkündet.

4 Art. 4 Satz 1 beinhaltet Aufhebungsvorschrift, Satz 2 zeitlich abgelaufene Übergangsbestimmung.

5 Jetzt Bundesminister für Gesundheitswesen gem. Gesetz vom 29. 7. 1964 (BGBl. I S. 560), abgedruckt unter Nr. 3.

6 Abgedruckt unter Nr. 2 in „Lebensmittelgesetze III", Goldmanns GELBE Taschenbücher Band 1854.

7 Abgedruckt unter Nr. 6 in „Lebensmittelgesetze III".

8 Abgedruckt unter Nr. 8 in „Lebensmittelgesetze III".

(2) Der Bundesminister für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten wird ermächtigt, gemeinsam mit dem Bundesminister *des Innern*[1] die nachstehend aufgeführten Vorschriften durch Rechtsverordnung mit Zustimmung des Bundesrates aufzuheben:

Bekanntmachung über fetthaltige Zubereitungen vom 26. Juli 1916 (Reichsgesetzbl. S. 589) in der Fassung der Verordnung zur Änderung der Margarine-Bewirtschaftung vom 14. September 1939 (Reichsgesetzbl. I S. 1854)[2].

Verordnung des Reichspräsidenten zur Förderung der Verwendung inländischer tierischer Fette und inländischer Futtermittel vom 23. Dezember 1932 (Reichsgesetzbl. I S. 575)[3],

Verordnung über fetthaltige Zubereitungen vom 22. Mai 1933 (Reichsgesetzbl. I S. 288)[4].

Art. 6 [Fortgeltende Gesetze und Verordnungen] (1) Die nachstehenden Gesetze und Verordnungen bleiben bis auf weiteres unberührt, auch soweit danach der Zusatz fremder Stoffe im Sinne des durch dieses Gesetz neu eingefügten § 4a Abs. 2 des Lebensmittelgesetzes zu einzelnen Lebensmitteln zulässig ist:

1. Verordnung über Kunsthonig vom 21. März 1930 (Reichsgesetzbl. I S. 102)[5],
2. Verordnung über Kaffee vom 10. Mai 1930 (Reichsgesetzbl. I S. 169)[6],
3. Verordnung über Kaffee-Ersatzstoffe und Kaffee-Zusatzstoffe vom 10. Mai 1930 (Reichsgesetzbl. I S. 171)[7],
4. Verordnung zur Ausführung des Weingesetzes vom 16. Juli 1932 (Reichsgesetzbl. I S. 358)[8],
5. Verordnung über Kakao und Kakaoerzeugnisse vom 15. Juli 1933 (Reichsgesetzbl. I S. 504)[9],
6. Gesetz über die Verwendung salpetrigsaurer Salze im Lebensmittelverkehr vom 19. Juni 1934 (Reichsgesetzbl. I S. 513)[10],
7. Verordnung über Tafelwässer vom 12. November 1934 (Reichsgesetzbl. I S. 1183)[11],

---

1 Jetzt Bundesminister für Gesundheitswesen gem. Ges. v. 29. 7. 1964, siehe unter Nr. 3.

2 Abgedruckt unter Nr. 9 in „Lebensmittelgesetze II", Goldmanns GELBE Taschenbücher Band 1853.

3 Abgedruckt unter Nr. 8 in „Lebensmittelgesetze II".

4 Vgl. Fußnote 1 zu § 1 der unter Nr. 9 abgedruckten Bekanntmachung über fetthaltige Zubereitungen.

5 Abgedruckt unter Nr. 7 in „Lebensmittelgesetze III", Goldmanns GELBE Taschenbücher Band 1854.

6 Abgedruckt unter Nr. 20 in „Lebensmittelgesetze III".

7 Abgedruckt unter Nr. 21 in „Lebensmittelgesetze III".

8 Abgedruckt unter Nr. 13 in „Lebensmittelgesetze III".

9 Abgedruckt unter Nr. 23 in „Lebensmittelgesetze III".

10 Abgedruckt unter Nr. 22.

11 Abgedruckt unter Nr. 11 in „Lebensmittelgesetze III".

8. Verordnung über koffeinhaltige Erfrischungsgetränke vom 24. Juni 1938 (Reichsgesetzbl. I S. 691)[1],
9. Verordnung über den Verkehr mit Süßstoff vom 27. Februar 1939 (Reichsgesetzbl. I S. 336)[2],
10. Verordnung über unzulässige Zusätze und Behandlungsverfahren bei Fleisch vom 31. Oktober 1940 (Reichsgesetzbl. I S. 1470)[3],
11. Verordnung über Käse, Schmelzkäse und Käsezubereitungen (Käseverordnung) vom 2. Juni 1951 (Bundesanzeiger Nr. 110 vom 12. Juni 1951)[4],
12. Biersteuergesetz in der Fassung vom 14. März 1952 (Bundesgesetzbl. I S. 149)[5],
13. Verordnung über chemisch behandelte Getreidemahlerzeugnisse, unter Verwendung von Getreidemahlerzeugnissen hergestellte Lebensmittel und Teigmassen aller Art vom 27. Dezember 1956 (Bundesgesetzbl. I S. 1081)[6],
14. Tabaksteuergesetz vom 6. Mai 1953 (Bundesgesetzbl. I S. 169), zuletzt geändert durch das Verbrauchsteueränderungsgesetz vom 10. Oktober 1957 (Bundesgesetzbl. I S. 1704)[7],
15. Gesetz betreffend die Bekämpfung gemeingefährlicher Krankheiten vom 30. Juni 1900 (Reichsgesetzbl. S. 306) und die dazu ergangenen Verordnungen.

(2) Soweit in den nachstehend bezeichneten Rechtsvorschriften eine Ermächtigung enthalten ist, den Zusatz fremder Stoffe zu einzelnen Lebensmitteln zu regeln, bleiben diese Rechtsvorschriften unberührt:

1. § 4 Abs. 1 und 4, § 10 Abs. 2 Satz 2, § 11 Abs. 2, § 16 des Weingesetzes in der Fassung vom 15. Juli 1951 (Bundesgesetzbl. I S. 450)[8],
2. § 9 Abs. 5 des Biersteuergesetzes in der Fassung vom 14. März 1952 (Bundesgesetzbl. I S. 149)[9],
3. § 21 Abs. 2 des Fleischbeschaugesetzes vom 29. Oktober 1940 (Reichsgesetzbl. I S. 1463)[10] und *§ 1 Abs. 2 der Verordnung über unzulässige*

---

1 Abgedruckt unter Nr. 22 in „Lebensmittelgesetze III".
2 Abgedruckt unter Nr. 2 in „Lebensmittelgesetze III".
3 Aufgehoben und ersetzt durch VO vom 18. Dezember 1959, abgedruckt unter Nr. 19.
4 Ersetzt durch die VO vom 24. 6. 1965, abgedruckt unter Nr. 6 in „Lebensmittelgesetze II", Goldmanns GELBE Taschenbücher Band 1853.
5 Abgedruckt unter Nr. 16 in „Lebensmittelgesetze III", Goldmanns GELBE Taschenbücher Band 1854.
6 Abgedruckt unter Nr. 15.
7 Abgedruckt unter Nr. 32 in „Lebensmittelgesetze III".
8 Abgedruckt unter Nr. 12 in „Lebensmittelgesetze III".
9 Abgedruckt unter Nr. 16 in „Lebensmittelgesetze III".
10 Abgedruckt unter Nr. 18.

Zusätze und Behandlungsverfahren bei Fleisch vom 31. Oktober 1940 (Reichsgesetzbl. I S. 1470)[1].

Art. 7 [Lebensmittelbuch] (1) Beim Bundesministerium *des Innern*[2] wird eine Kommission zur Schaffung eines Lebensmittelbuches gebildet. Sie hat die Beurteilungsmerkmale hinsichtlich der Zusammensetzung und der Eigenschaften einzelner Lebensmittel oder Gruppen von Lebensmitteln festzustellen und das Ergebnis in Leitsätzen zusammenzufassen. Das Lebensmittelbuch wird vom Bundesminister *des Innern* im Einvernehmen mit den Bundesministern für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten und für Wirtschaft veröffentlicht.

(2) Die aus Vertretern der Wissenschaft, der Lebensmittelüberwachung, der Verbraucherschaft und der Lebensmittelwirtschaft gebildete Kommission wird vom Bundesminister *des Innern* im Einvernehmen mit den Bundesministern für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten und für Wirtschaft berufen.

(3) Der Bundesminister *des Innern* erläßt nach Anhörung der Kommission eine Geschäftsordnung. Er beruft ferner den Vorsitzenden und seine Stellvertreter.

Art. 8 [Geltung in Berlin] Dieses Gesetz gilt nach Maßgabe des § 13 Abs. 1 des Dritten Überleitungsgesetzes vom 4. Januar 1952 (Bundesgesetzbl. I S. 1) auch im Land Berlin. Rechtsverordnungen, die auf Grund des Gesetzes über den Verkehr mit Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen in der Fassung der Bekanntmachung vom 17. Januar 1936 (Reichsgesetzbl. I S. 17) und der Verordnung vom 14. August 1943 (Reichsgesetzbl. I S. 488) oder auf Grund dieses Gesetzes erlassen werden, gelten im Land Berlin nach § 14 des Dritten Überleitungsgesetzes[3].

Art. 9 (1) Artikel I Nr. 5[4] (mit Ausnahme des durch dieses Gesetz neu eingefügten § 4b Nr. 1 und 2 und des neu eingefügten § 4d des Lebensmittelgesetzes), 8 und 9 treten ein Jahr nach der Verkündung dieses Gesetzes in Kraft. Im übrigen tritt dieses Gesetz am Tage nach seiner Verkündung in Kraft[5].

(2) Soweit Lebensmittel bis zum Ablauf eines Jahres nach der Verkündung dieses Gesetzes im Geltungsbereich dieses Gesetzes hergestellt oder in den Geltungsbereich dieses Gesetzes verbracht werden, findet der durch dieses Gesetz neu eingefügte § 4e des Lebensmittelgesetzes erst nach Ablauf von zwei Jahren nach der Verkündung dieses Gesetzes Anwendung.

---

1 Aufgehoben und ersetzt durch die VO vom 18. 12. 1959, abgedruckt unter Nr. **19.**

2 Jetzt Bundesminister für Gesundheitswesen gem. Gesetz vom 29. 7. 1964, abgedruckt unter Nr. **3.**

3 GVBl. Berlin 1959 S. 84.

4 Art. 1 Nr. 5 betrifft Einführung von §§ 4 bis 4e, Nr. 8 und 9 die Neufassung des § 11 Abs. 1 bzw. Abs. 5 LMG.

5 Gesetz wurde am 23. 12. 1958 verkündet.

3 Gesetz über den Übergang von Zuständigkeiten auf dem Gebiete des Rechts des Gesundheitswesens[1]

Vom 29. Juli 1964 (BGBl. I S. 560)

Der Bundestag hat das folgende Gesetz beschlossen:

§ 1 Die in Gesetzen und Rechtsverordnungen begründeten Zuständigkeiten des Bundesministers des Innern auf dem Gebiete des Rechts des Gesundheitswesens gehen auf den Bundesminister für Gesundheitswesen über. Dies gilt insbesondere für alle durch folgende Gesetze und Rechtsverordnungen begründeten Zuständigkeiten:

1. Weingesetz vom 25. Juli 1930 (Reichsgesetzblatt I S. 356)[2], zuletzt geändert durch das Gesetz zur Änderung des Weingesetzes vom 4. Juni 1957 (Bundesgesetzbl. I S. 595),
2. a) Lebensmittelgesetz in der Fassung der Bekanntmachung vom 17. Januar 1936 (Reichsgesetzbl. I S. 17)[3], zuletzt geändert durch Artikel 1 des Gesetzes zur Änderung und Ergänzung des Lebensmittelgesetzes vom 21. Dezember 1958 (Bundesgesetzbl. I S. 950)
   b) Gesetz zur Änderung und Ergänzung des Lebensmittelgesetzes vom 21. Dezember 1958 (Bundesgesetzbl. I S. 950)[4],
3. Getreidegesetz vom 4. November 1950 (Bundesgesetzbl. I S. 721)[5] zuletzt geändert durch das Sechste Gesetz zur Änderung des Getreidegesetzes vom 2. August 1961 (Bundesgesetzbl. I S. 1168),
4. Gesetz über den Beitritt der Bundesrepublik Deutschland zu den Internationalen Gesundheitsvorschriften vom 25. Mai 1951 (Vorschriften Nr. 2 der Weltgesundheitsorganisation) vom 21. Dezember 1955 (Bundesgesetzbl. II S. 1060),
5. Käseverordnung vom 2. Juni 1951 (Bundesanzeiger Nr. 110 vom 12. Juni 1951)[6], zuletzt geändert durch die Verordnung zur Änderung der Käseverordnung vom 4. November 1961 (Bundesanzeiger Nr. 22 vom 15. November 1961),
6. Gesetz über gesetzliche Handelsklassen für Erzeugnisse der Land- wirtschaft und Fischerei vom 17. Dezember 1951 (Bundesgesetzbl. S. 970)[7], geändert durch das Gesetz zur Änderung des Gesetzes über

---

1 Betrifft Bundesgesetzbl. III 2125–5, 2125–4, 2125–4/1, 7841–1, 7842–4, 7849–1, 2120–2, 2123–1, 7842–1, 2126–4, 7846–1, 2124–5, 2124–6, 2124–7, 2121–1, 2121–5, 2126–1 und 2122–1.
Ändert Bundesgesetzbl. III 2125-4, 2121-5 und 2123-1.

2 Bundesgesetzbl. III 2125-5.

3 Bundesgesetzbl. III 2125-4.

4 Bundesgesetzbl. III 2125-4/1.

5 Bundesgesetzbl. III 7841-1.

6 Bundesgesetzbl. III 7842-4.

7 Bundesgesetzbl. III 7849-1.

gesetzliche Handelsklassen für Erzeugnisse der Landwirtschaft und Fischerei vom 8. Juni 1955 (Bundesgesetzblatt I S. 266),

7. Gesetz über die Errichtung eines Bundesgesundheitsamtes vom 27. Februar 1952 (Bundesgesetzbl. I S. 121)[1], geändert durch das Gesetz zur Änderung des Gesetzes über die Errichtung eines Bundesgesundheitsamtes vom 8. Mai 1963 (Bundesgesetzbl. I S. 314),
8. Gesetz über die Ausübung der Zahnheilkunde vom 31. März 1952 (Bundesgesetzbl. I S. 221)[2],
9. Milch- und Fettgesetz in der Fassung der Bekanntmachung vom 10. Dezember 1952 (Bundesgesetzbl. I S. 811)[3], zuletzt geändert durch das Vierte Gesetz zur Änderung des Milch- und Fettgesetzes vom 22. Juni 1963 (Bundesgesetzbl. I S. 411),
10. Gesetz zur Bekämpfung der Geschlechtskrankheiten vom 23. Juli 1953 (Bundesgesetzbl. I S. 700)[4],
11. Fischgesetz vom 31. August 1955 (Bundesgesetzbl. I S. 567)[5],
12. Krankenpflegegesetz vom 15. Juli 1957 (Bundesgesetzbl. I S. 716)[6],
13. Gesetz über die Ausübung des Berufs der medizinisch-technischen Assistentin vom 21. Dezember 1958 (Bundesgesetzbl. I S. 981)[7], geändert durch das Gesetz zur Änderung des Gesetzes über die Ausübung des Berufs der medizinisch-technischen Assistentin vom 18. Juli 1961 (Bundesgesetzbl. I S. 1011),
14. Gesetz über die Ausübung der Berufe des Masseurs, des Masseurs und medizinischen Bademeisters und des Krankengymnasten vom 21. Dezember 1958 (Bundesgesetzbl. I S. 985)[8],
15. Gesetz über das Apothekenwesen vom 20. August 1960 (Bundesgesetzbl. I S. 697)[9],
16. Arzneimittelgesetz vom 16. Mai 1961 (Bundesgesetzbl. I S. 533)[10], geändert durch das Gesetz zur Änderung des Arzneimittelgesetzes vom 25. Juli 1961 (Bundesgesetzbl. I S. 1076),
17. Bundes-Seuchengesetz vom 18. Juli 1961 (Bundesgesetzbl. I S. 1012)[11], geändert durch das Gesetz zur Änderung des Bundes-Seuchengesetzes vom 23. Januar 1963 (Bundesgesetzblatt I S. 57),
18. Bundesärzteordnung vom 2. Oktober 1961 (Bundesgesetzblatt I S. 1857)[12].

---

1 Bundesgesetzbl. III 2120–2.
2 Bundesgesetzbl. III 2123–1.
3 Bundesgesetzbl. III 7842–1.
4 Bundesgesetzbl. III 2126–4.
5 Bundesgesetzbl. III 7846–1.
6 Bundesgesetzbl. III 2124–5.
7 Bundesgesetzbl. III 2124-6.
8 Bundesgesetzbl. III 2124-7.
9 Bundensgesetzbl. III 2121-2.
10 Bundesgesetzbl. III 2121-5.
11 Bundesgesetzbl. III 2126-1.
12 Bundesgesetzbl. III 2122-1.

§ 2 (1) Die in Gesetzen und Rechtsverordnungen begründeten Zu ständigkeiten des Bundesministers für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten auf dem Gebiet des Rechts der Fleischbeschau gehen auf den Bundesminister für Gesundheitswesen über. Dies gilt insbesondere für die durch das Fleischbeschaugesetz in der Fassung vom 29. Oktober 1940 (Reichsgesetzbl. I S. 1463), geändert durch Artikel 1 des Gesetzes zur Änderung des Fleischbeschaugesetzes vom 15. März 1960 (Bundesgesetzbl. I S. 186), und für die durch Artikel 2 des Gesetzes zur Änderung des Fleischbeschaugesetzes vom 15. März 1960 (Bundesgesetzbl. I S. 186) begründeten Zuständigkeiten.

(2) In § 12f Abs. 1 und 2 des Fleischbeschaugesetzes werden die Worte „im Einvernehmen mit dem Bundesminister des Innern" gestrichen.

§ 3 (1) Das Lebensmittelgesetz in der Fassung der Bekanntmachung vom 17. Januar 1936 (Reichsgesetzblatt I S. 17)[1], zuletzt geändert durch Artikel 1 des Gesetzes zur Änderung und Ergänzung des Lebensmittelgesetzes vom 21. Dezember 1958 (Bundesgesetzbl. I S. 950), wird wie folgt geändert:

a) In § 4c Abs. 1, § 5a Abs. 1, § 5c Abs. 1 Satz 2 werden die Worte „Bundesminister für Atomkernenergie und Wasserwirtschaft" durch die Worte „Bundesminister für wissenschaftliche Forschung" ersetzt.

b) § 20b Abs. 1 erhält folgende Fassung:

„(1) Zuständig für die Zulassung von Ausnahmen nach § 20a Abs. 1 Nr. 1 und Nr. 2 Buchstabe b ist der Bundesminister für Gesundheitswesen im Einvernehmen mit den Bundesministern für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten und für Wirtschaft; im Falle des § 20a Abs. 1 Nr. 2 Buchstabe b auch im Einvernehmen mit dem Bundesminister des Innern; in den Fällen des § 4c ist ferner das Einvernehmen mit dem Bundesminister für wissenschaftliche Forschung herzustellen. In den Fällen des § 20a Abs. 2 Nr. 2 Buchstabe a ist der Bundesminister für Gesundheitswesen im Einvernehmen mit dem Bundesminister der Verteidigung zuständig. In den Fällen des § 20a Abs. 2 Nr. 2 Buchstabe b sind die von den Landesregierungen bestimmten Behörden zuständig."

(2) In § 7 Abs. 2, § 19 Abs. 3, §§ 27, 30 Abs. 1, § 32 Abs. 1, § 35 Abs. 2, §§ 38, 39 des Arzneimittelgesetzes vom 16. Mai 1961 (Bundesgesetzbl. I S. 533)[2], geändert durch das Gesetz zur Änderung des Arzneimittelgesetzes vom 25. Juli 1961 (Bundesgesetzbl. I S. 1076), werden die Worte „Bundesminister für Atomkernenergie und Wasserwirtschaft" durch die Worte „Bundesminister für wissenschaftliche Forschung" ersetzt.

(3) § 13 Abs. 1 des Gesetzes über die Ausübung der Zahnheilkunde vom 31. März 1952 (Bundesgesetzbl. I S. 221)[3] erhält folgende Fassung:

„(1) Wurde die zahnärztliche Prüfung im Ausland abgelegt oder ist ein Bewerber, der die Prüfung im Inland abgelegt hat, nicht Deutscher im Sinne des Artikels 116 des Grundgesetzes, so kann eine Erlaubnis

1 Bundesgesetzbl. III 2125-4.
2 Bundesgesetzbl. III 2121–5.
3 Bundesgesetzbl. III 2123–1.

zur Ausübung der Zahnheilkunde oder in besonderen Fällen eine Bestallung nur im Benehmen mit dem Bundesminister für Gesundheitswesen erteilt oder versagt werden."

§ 4 Dieses Gesetz gilt nach Maßgabe des § 13 Abs. 1 des Dritten Überleitungsgesetzes vom 4. Januar 1952 (Bundesgesetzbl. I S. 1) auch im Land Berlin.

§ 5 (1) Dieses Gesetz tritt mit Ausnahme des § 3 mit Wirkung vom 14. November 1961 in Kraft; Maßnahmen, die bis zum Tage nach seiner Verkündung auf Grund der bisherigen Zuständigkeitsregelung getroffen worden sind, sind wirksam.

(2) § 3 tritt am Tage nach der Verkündung dieses Gesetzes in Kraft.

4 Verordnung über die äußere Kennzeichnung von Lebensmitteln (Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung)

Vom 8. Mai 1935 (RGBl. I S. 590; auch BGBl. III 2125-4-10)[1]

Zuletzt geändert durch die Essenzen-Verordnung vom 19. Dezember 1955 (BGBl. I S. 747)

§ 1 [Kennzeichnungspflicht] (1) Der Kennzeichnungspflicht unterliegen folgende Lebensmittel, sofern sie in Packungen oder Behältnissen an den Verbraucher abgegeben werden:

1. Dauerwaren von Fleisch oder mit Fleischzusatz in luftdicht verschlossenen Behältnissen sowie Fleischpasten;
2. Dauerwaren von Fischen, einschließlich Marinaden, sowie Fischpasten, Sardellenbutter;
3. Dauerwaren von Krustentieren;
4. Milch- und Sahnedauerwaren (Dauermilch und Dauersahne);
5. Gemüsedauerwaren, einschließlich Trockengemüse;
6. Obstdauerwaren, einschließlich Trockenobst, Obstmus, Obstkraut, Obstkonfitüren, Marmelade, Obstsaft, Obstgelee, Obstsüßmost, Obstdicksaft sowie Verdünnungen aus Obstsüßmost oder Ostdicksaft, ferner Traubensüßmost, Traubendicksaft sowie Verdünnungen aus Traubensüßmost oder Traubendicksaft;
7. Honig, Kunsthonig, Rübenkraut (Rübensaft), Speisesirup[2];
8. diätetische Lebensmittel;
9. Fleischextrakt, Hefeextrakt und Extrakte aus anderen eiweißhaltigen Stoffen, Erzeugnisse in fester und loser Form (Würfel, Tafeln, Körner, Pulver usw.) aus Fleischextrakt, Hefeextrakt oder Extrakten aus anderen eiweißhaltigen Stoffen, eingedickte Fleischbrühe sowie die Ersatzmittel der genannten Erzeugnisse, kochfertige Suppen in trokkener Form;
10. Krebsextrakt, Krabbenextrakt;
11. Eipulver (Volleipulver, Eidotterpulver) und ihre Ersatzmittel;
12. Puddingpulver, Backpulver;
13. Gewürze und ihre Ersatzmittel[3];
14. Schokolade und Schokoladenwaren, außer in Packungen unter 25 Gramm, Schokoladen- und Kakaopulver;
15. Marzipan und Marzipanersatz;

---

1 Beachte die ab 1. 1. 1968 geltende Fassung, abgedruckt unter Nr. 4a.

2 § 1 Abs. 1 Nr. 7 u. 20 i. d. F. der VO vom 16. 3. 1940 (RGBl. I S. 517).

3 § 1 Abs. 1 Nr. 13 i. d. F. der Essenzen-VO vom 19. 12. 1959 (BGBl. I S. 747), abgedruckt unter Nr. 26 in „Lebensmittelgesetze III", Goldmanns GELBE Taschenbücher Band 1854.

16. Kaffee, Kaffee-Ersatzstoffe und Kaffee-Zusatzstoffe, Tee und seine Ersatzmittel, Mate;
17. Teigwaren;
18. Zwieback, Keks, Biskuits, Waffeln, Lebkuchen;
19. Haferflocken, Hafergrütze, Hafermehl, Hafermark;
20. Speiseöle, Speisefette – auch in Mischungen –, ausgenommen Butter, Margarine und Kunstspeisefette[1].

(2) Ohne die vorgeschriebene Kennzeichnung dürfen diese Lebensmittel in den Packungen oder Behältnissen nicht feilgehalten, verkauft oder sonst in den Verkehr gebracht werden.

(3) Die Kennzeichnung hat der Hersteller oder derjenige anzubringen, der das Lebensmittel aus dem Zoll-Ausland einführt. Falls ein anderer das Lebensmittel unter seinem Namen oder seiner Firma in den Verkehr bringen will, hat dieser andere die Kennzeichnung anzubringen; in diesem Falle findet die Vorschrift in Abs. 2 auf den Hersteller und den Einführenden keine Anwendung.

§ 2[1] [Umfang der Kennzeichnung] (1) Auf den Packungen oder Behältnissen müssen an einer in die Augen fallenden Stelle in deutscher Sprache und in deutlich sichtbarer, leicht lesbarer Schrift angegeben sein:

1. der Name oder die Firma und der Ort der gewerblichen Hauptniederlassung dessen, der das Lebensmittel hergestellt hat; befindet sich die gewerbliche Hauptniederlassung des Herstellers im Ausland, ist aber das Lebensmittel im Inland hergestellt, so muß außerdem der Ort der Herstellung in folgender Form angegeben werden: „Hergestellt in ...“; bringt ein anderer als der Hersteller das Lebensmittel in der Packung oder dem Behältnis unter seinem Namen oder seiner Firma in den Verkehr, so ist anstatt des Herstellers dieser andere anzugeben;
2. der Inhalt nach handelsüblicher Bezeichnung; bei Speisefett ist die Fettart und bei Mischfett auch das Mischverhältnis anzugeben;
3. der Inhalt nach deutschem Maß oder Gewicht (entsprechend der Maß- und Gewichtsordnung) zur Zeit der Füllung oder nach der Stückzahl, vorbehaltlich der Vorschriften in den Absätzen 2 und 3.

(2) An Stelle der in Abs. 1 Nr. 3 vorgeschriebenen Angaben ist folgendes anzugeben:

1. bei Dauerwaren von Fleisch oder mit Fleischzusatz in luftdicht verschlossenen Behältnissen das Gewicht, welches das knochenfreie Fleisch (einschließlich Fett) oder der Speck zur Zeit der Füllung hat; bei Fleischsülze darf das Gewicht des Gelees, bei Rippchen, Eisbein und Geflügeldauerwaren das Gewicht der Knochen in dem angegebenen Gewicht einbegriffen sein; bei geschmorten Fleischdauerwaren genügt die Angabe des Gewichts des rohen Fleisches;
2. bei Dauerwaren von Fischen, einschließlich Marinaden, das Gewicht

1 § 2 Abs. 1 Nr. 2 i. d. F. der VO vom 16. 3. 1940 (RGBl. I S. 517), Abs. 2 Nr. 3 i. d. F. der VO vom 20. 12. 1937 (RGBl. I S. 1391), Abs. 2 Nr. 4 i. d. F. der VO vom 16. 4. 1937 (RGBl. I S. 456).

der zubereiteten Fische oder Fischteile zur Zeit der Füllung, außerdem die Zeit der Füllung nach Monat und Jahr, sofern es sich nicht um Ware handelt, die durch Erhitzen haltbar gemacht ist; die Verpflichtung zur Angabe der Zeit der Füllung fällt fort, wenn auf der Packung oder dem Behältnis getrennt von den übrigen Angaben an einer in die Augen fallenden Stelle die deutliche, nicht verwischbare Inschrift angebracht wird „Kühl aufbewahren, zum alsbaldigen Verbrauch bestimmt"; bei Sardinen (clupea pilchardus), die durch Erhitzen in Öl haltbar gemacht sind, genügt an Stelle der Gewichtsangabe die Angabe der Zahl der eingefüllten Fische;

3. bei eingedickter Milch der Inhalt nach Gewicht zur Zeit der Füllung sowie der Gehalt an Fett und fettfreier Milchtrockenmasse in Hundertteilen des Gewichts, bei sterilisierter Sahne und sterilisierter Schlagsahne der Inhalt nach Gewicht zur Zeit der Füllung sowie der Gehalt an Fett in Hundertteilen des Gewichts, bei Milchpulver und Sahnepulver außerdem die Zeit der Herstellung nach Monat und Jahr, bei Pulver aus entrahmter Milch (Magermilchpulver) der Inhalt nach Gewicht zur Zeit der Füllung sowie die Zeit der Herstellung nach Monat und Jahr;
4. bei Gemüsedauerwaren und Obstdauerwaren das Gewicht des Gemüses oder Obstes zur Zeit der Füllung ohne die zugesetzte Flüssigkeit, sofern nicht für die Füllung eine genormte Packung (DIN-Packung) verwendet wird. Hiervon ausgenommen sind Trockengemüse sowie Trockenobst, Obstmus, Obstkraut, Obstkonfitüren, Marmelade, Obstsaft, Obstgelee, Obstsirup, Obstsüßmost, Obstdicksaft sowie Verdünnungen aus Obstsüßmost oder Obstdicksaft, ferner Traubensüßmost, Traubendicksaft sowie Verdünnungen aus Traubensüßmost oder Traubendicksaft; bei diesen Erzeugnissen finden die Vorschriften des Absatzes 1 Nr. 3 Anwendung;
5. bei kochfertigen Suppen in trockener Form, wieviel Teller Suppe (1 Teller = 250 Kubikzentimeter) daraus hergestellt werden können;
6. bei Backpulver die Gewichtsmenge Mehl, zu deren Verarbeitung der Inhalt der Packung auch noch nach der im Verkehr vorauszusehenden Lagerzeit ausreicht;
7. bei Puddingpulver der Inhalt nach Gewicht zur Zeit der Füllung sowie die Menge Flüssigkeit, die zur Herstellung des Puddings erforderlich ist;
8. bei Volleipulver der Inhalt nach Gewicht zur Zeit der Füllung sowie wieviel Eiern im Gewicht von je 45 Gramm, bei Eidotterpulver, wieviel Eidottern im Gewicht von je 16 Gramm der Inhalt der Packung entspricht;
9. bei Schokolade und Schokoladenpulver der Inhalt nach Gewicht zur Zeit der Füllung sowie die Menge der Kakaobestandteile in Hundertteilen des Gewichts;
10. bei Kaffee-Ersatzstoffen und Kaffee-Zusatzstoffen der Inhalt nach

Gewicht zu dem Zeitpunkt, zu dem die Ware in den Verkehr gebracht wird.

(3) Bei Gratisproben, die als solche bezeichnet sind, und bei Gewürzen und ihren Ersatzmitteln in Packungen oder Behältnissen unter 25 Gramm bedarf es keiner Gewichtsangabe.

§ 3[1]

§ 4 [Geltung für importierte Lebensmittel] Die Vorschriften dieser Verordnung gelten auch für die aus dem Ausland eingeführten Lebensmittel.

§ 5 [Inkrafttreten] (1) Diese Verordnung tritt am 1. Juni 1935 in Kraft . . .[2]

(2) Für Lebensmittel, die bisher der Kennzeichnungspflicht nicht unterlagen, tritt die Verordnung am 1. Januar 1936 in Kraft.

(3)[3]

1 Aufgehoben durch VO vom 16. 4. 1937 (RGBl. I S. 456).
2 Aufhebungsvorschrift.
3 Überleitungsvorschrift.

4a Verordnung zur Änderung der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung

Vom 9. September 1966 (BGBl. I S. 590)

Auf Grund des § 5 Nr. 4 des Lebensmittelgesetzes vom 17. Januar 1936 (Reichsgesetzbl. I S. 17), zuletzt geändert durch das Gesetz über den Übergang von Zuständigkeiten auf dem Gebiete des Rechts des Gesundheitswesens vom 29. Juli 1964 (Bundesgesetzbl. I S. 560), in Verbindung mit Artikel 129 des Grundgesetzes wird mit Zustimmung des Bundesrates verordnet:

Artikel 1 Die Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung vom 8. Mai 1935 (Reichsgesetzbl. I S. 590), zuletzt geändert durch die Essenzen-Verordnung vom 19. Dezember 1959 (Bundesgesetzbl. I S. 747), wird wie folgt geändert:

1. § 1 Abs. 1 Nr. 1, 2, 3 und 5 erhält folgende Fassung:
   „1. Fleisch, Fleischerzeugnisse sowie Erzeugnisse mit einem Zusatz von Fleisch oder Fleischerzeugnissen, soweit diese Erzeugnisse nicht in Nummer 9 aufgeführt sind oder der Zusatz nicht nur der Garnierung dient;
   2. Fisch, Fischerzeugnisse sowie Erzeugnisse mit einem Zusatz von Fisch oder Fischerzeugnissen, soweit der Zusatz nicht nur der Garnierung dient;
   3. Krusten-, Schalen- und Weichtiere sowie Erzeugnisse aus diesen Tieren oder mit einem Zusatz von diesen Tieren, soweit die Erzeugnisse nicht in Nummer 10 aufgeführt sind oder der Zusatz nicht nur der Garnierung dient;
   5. Gemüsedauerwaren, einschließlich Trockengemüse und Hülsenfrüchte;".
2. § 1 Abs. 3 wird folgender Satz angefügt:
   „Dem Hersteller oder Einführer steht derjenige gleich, der das von einem anderen hergestellte Lebensmittel zum Zwecke der Abgabe an den Verbraucher in seinem Betrieb in Packungen oder Behältnisse abpackt oder abfüllt."
3. § 2 wird wie folgt geändert:
   a) In Absatz 1 Nr. 2 wird folgender Halbsatz angefügt:
      „bei den in § 1 Abs. 1 Nr. 1 bis 3 bezeichneten Lebensmitteln außerdem die Tierart, soweit sich diese nicht aus der handelsüblichen Bezeichnung ergibt;".
   b) In Absatz 1 erhält Nummer 3 folgende Fassung:
      „3. die Menge des Inhalts der allgemeinen Verkehrsauffassung entsprechend nach deutschem Maß oder Gewicht zur Zeit der Füllung oder nach Stückzahl, vorbehaltlich der Vorschriften in den Absätzen 2 und 3;".

c) In Absatz 1 wird folgende Nummer 4 eingefügt:

„4. bei den in § 1 Abs. 1 Nr. 1 bis 3 bezeichneten Lebensmitteln unverschlüsselt nach Tag, Monat und Jahr der Zeitpunkt der Herstellung des Lebensmittels oder, sofern das Lebensmittel nicht bei oder unmittelbar nach der Herstellung zum Zwecke der Abgabe an den Verbraucher abgepackt oder abgefüllt wird, an Stelle der Herstellungszeit der Zeitpunkt der Abpackung oder Abfüllung; diese Angaben können entfallen, wenn der Zeitpunkt, bis zu dem das Lebensmittel mindestens haltbar ist, unverschlüsselt nach Tag, Monat und Jahr angegeben wird; bei Erzeugnissen nach § 3 Abs. 2 Nr. 2 und 3 kann die Angabe des Tages, bei Erzeugnissen nach § 3 Abs. 2 Nr. 4 die Angabe von Tag und Monat entfallen."

d) Hinter Absatz 1 wird folgender Absatz 1a angefügt:

„(1a) Bei der Kennzeichnung nach Absatz 1 Nr. 4 muß für den Verbraucher erkennbar sein, worauf sich die Zeitangabe bezieht. Abweichend von Absatz 1 dürfen die Angaben nach Absatz 1 Nr. 4 auch an einer nicht in die Augen fallenden Stelle der Packungen oder Behältnisse angebracht werden."

e) In Absatz 2 erhalten die Nummern 1 und 2 folgende Fassung:

„1. bei Erzeugnissen nach § 1 Abs. 1 Nr. 1 das Gewicht des Fleisches oder des Fleischbrätes oder das Gewicht des Fleischanteils einschließlich des Fleischbrätes zur Zeit der Abpackung oder Abfüllung; bei Dosenwürstchen das Gewicht zur Zeit der Einfüllung des Wurstbrätes in die Wursthülle; enthält ein Erzeugnis Knochen oder wird es nach Abpackung oder Abfüllung einer Behandlung unterworfen, durch die das Fleisch oder das Fleischbrät an Gewicht verliert, ein Hinweis hierauf; bei Erzeugnissen, die andere Bestandteile als Fleisch oder Fleischbrät enthalten, außerdem das Gewicht des Gesamtinhaltes; bei Suppen in flüssiger oder halbflüssiger Form mit einem Zusatz von Fleisch oder Fleischbrät kann an Stelle des Gewichtes des Gesamtinhaltes das Volumen des nach Gebrauchsanweisung zubereiteten Erzeugnisses angegeben werden;

2. bei Erzeugnissen nach § 1 Abs. 1 Nr. 2 das Gewicht des Fisches oder des Fischerzeugnisses zur Zeit der Abpackung oder Abfüllung; bei Erzeugnissen, die andere Bestandteile als Fisch enthalten, außerdem das Gewicht des Gesamtinhaltes; bei Suppen in flüssiger oder halbflüssiger Form mit einem Zusatz von Fisch kann an Stelle des Gewichtes des Gesamtinhaltes das Volumen des nach Gebrauchsanweisung zubereiteten Erzeugnisses angegeben werden;".

4. Hinter § 2 wird folgender § 3 eingefügt:

„§ 3 (1) Bei Erzeugnissen nach § 1 Abs. 1 Nr. 1 bis 3 ist auf den Packungen oder Behältnissen außer den Angaben nach § 2 der Hin-

weis ‚Auch bei Kühlung nur begrenzt haltbar' in der in § 2 Abs. vorgeschriebenen Weise anzubringen.

(2) Eines Hinweises nach Absatz 1 bedürfen nicht

1. Erzeugnisse, deren Haltbarkeitsdauer nach § 2 Abs. 1 Nr. 4 ange geben ist,
2. Erzeugnisse, die tiefgefroren und als solche gekennzeichnet sind,
3. Dauerwürste, Rohschinken, Rauchfleisch und ähnliche Erzeugniss sofern sie nicht in Scheiben geschnitten sind, und
4. sonstige Erzeugnisse, soweit sie durch Erhitzen oder anderweiti haltbar gemacht sind und deren Haltbarkeit mindestens ein Jah beträgt."

5. § 4 erhält folgende Fassung:

„§ 4 Unberührt bleiben sonstige Rechtsvorschriften über die Kenn zeichnung von Lebensmitteln."

Artikel 2 Diese Verordnung gilt nach § 14 des Dritten Überleitungs gesetzes vom 4. Januar 1952 (Bundesgesetzblatt I S. 1) in Verbindun mit Artikel 8 des Gesetzes zur Änderung und Ergänzung des Lebens mittelgesetzes vom 21. Dezember 1958 (Bundesgesetzbl. I S. 950) auc im Land Berlin.

Artikel 3 (1) Diese Verordnung tritt am 1. Januar 1968 in Kraft.

(2) Lebensmittel nach § 1 Abs. 1 Nr. 1 bis 3, die bis zum Inkrafttre ten dieser Verordnung vom Hersteller oder Einführer in den Verkeh gebracht worden sind, dürfen noch bis zum Ablauf eines Jahres nac Inkrafttreten dieser Verordnung nach den Vorschriften, die bis zur Inkrafttreten dieser Verordnung gegolten haben, gekennzeichnet in de Verkehr gebracht werden. Abweichend von Satz 1 dürfen Lebensmitte nach § 3 Abs. 2 Nr. 4 noch bis zum Ablauf von vier Jahren nach Inkraft treten dieser Verordnung nach den Vorschriften, die bis zum Inkraft treten dieser Verordnung gegolten haben, gekennzeichnet in den Ver kehr gebracht werden.

5 Verordnung über die Zulassung fremder Stoffe als Zusatz zu Lebensmitteln (Allgemeine Fremdstoff-Verordnung)

Vom 19. Dezember 1959 (BGBl. I S. 742, auch BGBl. III 2125-4-32)
Zuletzt geändert durch Verordnung vom 28. Juli 1965 (BGBl. I S. 645)

§ 1 [Zugelassene Zusätze] (1) Die in § 2 aufgeführten fremden Stoffe werden nach Maßgabe der Vorschriften dieser Verordnung als Zusatz bei der Herstellung und Zubereitung von Lebensmitteln zugelassen. Sie müssen, soweit sie im Deutschen Arzneibuch[1] aufgeführt sind, dessen Reinheitsanforderungen genügen.

(2) Die Vorschriften dieser Verordnung gelten nicht für Fleisch und Fleischerzeugnisse[2], Essenzen[3] und Aromen, Tabak und Tabakerzeugnisse[4], Kaugummi[5] sowie für die Aufbereitung von Trinkwasser[6], unbeschadet des § 4 gelten sie auch nicht für Milch und Milcherzeugnisse[7].

§ 2 [Allgemeine und beschränkte Zulassung] (1) Allgemein werden zugelassen:

1. Lezithine, deren Peroxydzahl den Wert 10 nicht übersteigt;
2. Verbindungen der Vitamine C und E mit Essigsäure und mit den höheren unverzweigten Fettsäuren der Kohlenstoffzahlen C_{14}, C_{16} und C_{18};
3. Natrium-, Kalium- und Kalziumverbindungen der Essigsäure, der Milchsäure, der Weinsäure und der Zitronensäure;
4. Natrium-, Kalium-, Kalzium- und Magnesiumverbindungen der Kohlensäure;
   Natrium-, Kalium- und Kalziumverbindungen der Ortho- und Pyrophosphorsäure;
   Kalium- und Kalziumverbindungen der Salzsäure;
   neutrale Natrium- und Kalziumverbindungen der Schwefelsäure;
5. Glyzerin;
6. Blattgold und Blattsilber;

---

1 Gem. § 63 Abs. 5 Arzneimittelgesetz vom 16. 5. 1961 (BGBl. I S. 533) gilt bis zur Neuherausgabe eines Deutschen Arzneibuchs das Deutsche Arzneibuch, 6. Ausgabe 1926, zuletzt geändert durch die VO vom 15. 6. 1960 (BAnz. Nr. 120 vom 25. 6. 1960).

2 Vgl. VO über Fleisch und Fleischerzeugnisse vom 19. 12. 1959 (BGBl. I S. 726), abgedruckt unter Nr. 21.

3 Vgl. Essenzen-VO, abgedruckt unter Nr. 26 in „Lebensmittelgesetze III", Goldmanns GELBE Taschenbücher Band 1854.

4 Vgl. Tabakverordnung, abgedruckt unter Nr. 31 in „Lebensmittelgesetze III".

5 Vgl. Kaugummi-VO, abgedruckt unter Nr. 9 in „Lebensmittelgesetze III".

6 Vgl. Trinkwasser-Aufbereitungs-VO, abgedruckt unter Nr. 10 in „Lebensmittelgesetze III".

7 Vgl. 1. AVO zum Milchgesetz, abgedruckt unter Nr. 2 in „Lebensmittelgesetze II", Goldmanns GELBE Taschenbücher Band 1853.

7. Obstpektine, Pektinsäure, Alginsäure sowie deren Natrium- und Kal ziumverbindungen;
Carrageen-Schleim, Agar-Agar, Traganth, Gummi arabicum;
Johannisbrotkernmehl, Guarmehl.

(2) Mit den nachstehenden Beschränkungen werden zugelassen:

1. Wasserglas oder wäßrige Aufschlämmungen von gelöschtem Kall zur Herstellung von eingelegten Eiern;
2. Bienenwachs und Spermöl als Trennmittel bei Backwaren und Süß waren;
3. Ammoniumverbindungen der Kohlensäure und der Carbaminsäur (Hirschhornsalz) als Backtriebmittel für trockenes Flachgebäck;
4. wäßrige Natronlauge mit nicht mehr als 4 vom Hundert Natrium hydroxyd zum Tauchen oder Sieden der geformten Teigstücke be der Herstellung von Laugengebäck;
5. Kalziumhydroxyd als Zusatz bei Eiaustauschstoffen auf Milcheiweiß basis in einer solchen Menge, daß der PH-Wert des fertigen Erzeug nisses, gemessen bei zehnfacher Verdünnung mit destilliertem Was ser, 12 nicht übersteigt;
6. Kalziumhydroxyd zur Einstellung der Härte von Trinkwasser, da für die Herstellung von Bier und Malzextrakt bestimmt ist;
7.[1]
8. Stearinsäure, Kalziumstearat und Magnesiumstearat als Trennmitte bei Süßwarenkomprimaten bis zu 5 Gramm auf ein Kilogramm so wie als Trennmittel für Backtriebmittel bis zu 0,5 Gramm auf ei Kilogramm; Magnesiumoxyd als Trennmittel für Waffelblätter bi zu 5 Gramm auf ein Kilogramm;
9. Ortho-Phosphorsäure zur Herstellung von koffeinhaltigen Erfri schungsgetränken bis zu 0,7 Gramm auf ein Kilogramm;
10. der frisch entwickelte Rauch aus naturbelassenen Hölzern und Zwei gen, Heidekraut und Nadelholzsamenständen, auch unter Mitverwen dung von Gewürzen, zum Räuchern von Lebensmitteln, ausgenom men von Wasser, wäßrigen Lösungen, Speiseölen und andere Flüssigkeiten;
11. Salpeter (Natrium- und Kaliumnitrat) für die Herstellung vo Anchosen aus Heringen oder Sprotten; der Gehalt an Salpeter un der Gehalt an dem durch seine Anwendung gebildeten Nitrit, be rechnet als $NaNO_2$, darf in einem Kilogramm der Fertigerzeugniss insgesamt 200 Milligramm nicht übersteigen;
12.[2]
13. arsenfreier Schellack, Sandarakharz, Benzoeharz und Mastix zur Überziehen von Zuckerwaren.

(3) Die in Absatz 2 aufgeführten fremden Stoffe werden unvermisch

1 Gestrichen durch § 6 der VO über die Zulassung fremder Stoffe als Zusatz z Speisesalz vom 5. 8. 1964 (BGBl. I S. 615).
2 Siehe § 9.

oder vermischt mit Lebensmitteln, die zur Herstellung der in Absatz 2 aufgeführten Lebensmittel bestimmt sind, zugelassen.

§ 3 [Pflicht zur Kenntlichmachung] (1) Abweichend von § 5a Abs. 2 des Lebensmittelgesetzes besteht nicht die Verpflichtung, den Gehalt an den nach § 2 zugelassenen fremden Stoffen kenntlich zu machen.

(2) Die Bezeichnungsverbote des § 4e Nr. 3 des Lebensmittelgesetzes finden auf den Gehalt an den nach § 2 Abs. 1 und 2 Nr. 1 bis 5 und 7 bis 13 zugelassenen fremden Stoffen insoweit keine Anwendung, als sie zutreffende Bezeichnungen wie „diätetisch wertvoll", „gesundheitlich verträglich" oder „für Kinder und Schonungsbedürftige unbedenklich" darstellen.

(3) Die Bezeichnungsverbote des § 4e Nr. 3 des Lebensmittelgesetzes finden keine Anwendung auf den Gehalt an dem nach § 2 Abs. 2 Nr. 6 zugelassenen fremden Stoff.

§ 4[1] [Änderung der AVO zum Milchgesetz] (1) Hinter § 9 der Ersten Verordnung zur Ausführung des Milchgesetzes vom 15. 5. 1931 (Reichsgesetzbl. I S. 150), zuletzt geändert durch die Achte Verordnung zur Ausführung des Milchgesetzes vom 23. 1. 1941 (Reichsgesetzbl. I S. 101), wird folgender § 9a eingefügt:

„§ 9a (1) Abweichend von § 9 Nr. 5 werden als Zusatz bei der Herstellung von kondensierter Milch, kondensierter Magermilch und sterilisierter Sahne bis zu 0,5 Gramm, bei kondensierter Milch mit mindestens 10 vom Hundert Fett bis zu 0,8 Gramm, Natriumbikarbonat, Dinatriumphosphat und Trinatriumzitrat insgesamt auf einen Liter Milch zugelassen.

(2) Abweichend von § 5a Abs. 2 des Lebensmittelgesetzes besteht nicht die Verpflichtung, den Gehalt an den nach Absatz 1 zugelassenen fremden Stoffen kenntlich zu machen.

(3) Die Bezeichnungsverbote des § 4e Nr. 3 des Lebensmittelgesetzes finden auf den Gehalt an den nach Absatz 1 zugelassenen fremden Stoffen insoweit keine Anwendung, als sie zutreffende Bezeichnungen wie ‚diätetisch wertvoll', ‚gesundheitlich verträglich' oder ‚für Kinder und Schonungsbedürftige unbedenklich' darstellen."

§ 5[2]

§ 6 [Strafbestimmungen] Wer vorsätzlich oder fahrlässig Lebensmitteln, die dazu bestimmt sind, gewerbsmäßig oder in einer in § 4a Abs. 1 Satz 2 des Lebensmittelgesetzes bezeichneten Weise in Verkehr gebracht zu werden, fremde Stoffe über die in § 2 Abs. 2 Nr. 4, 5, 7 bis 9, 11 und 12 genannten Höchstmengen hinaus oder unter Verstoß gegen die in § 1 Abs. 1 festgesetzten Reinheitsanforderungen zusetzt, wird nach § 11 Abs. 1 Satz 2, Abs. 2 bis 5 des Lebensmittelgesetzes bestraft.

§ 7 [Fortgeltende Vorschriften] Unberührt bleiben Rechtsvorschriften,

---

1 Siehe § 9.
2 Aufhebungsvorschriften.

die den Zusatz von Stoffen zu bestimmten Lebensmitteln verbieten od einschränken oder hierfür eine Kenntlichmachung fordern.

§ 8 [Geltung in Berlin] Diese Verordnung gilt nach § 14 des Dritt Überleitungsgesetzes vom 4. 1. 1952 (Bundesgesetzbl. I S. 1) in Verbi dung mit Artikel 8 des Gesetzes zur Änderung und Ergänzung d Lebensmittelgesetzes vom 21. 12. 1958 (Bundesgesetzbl. I S. 950) au im Land Berlin[1].

§ 9 [Inkrafttreten] Diese Verordnung tritt am 23. 12. 1959 in Kra § 2 Abs. 2 Nr. 12 tritt am 23. 12. 1961 außer Kraft; § 4 Abs. 1 tritt a 1. Dezember 1966 außer Kraft[2].

1 GVBl. Berlin 1959 S. 1263.
2 § 9 letzter Halbsatz i. d. F. der VO vom 28. 7. 1965 (BGBl. I S. 645).

6 Verordnung über die Zulassung färbender fremder Stoffe (Farbstoff-Verordnung)

Vom 19. Dezember 1959 (BGBl. I S. 756; auch BGBl. III 2125–4–37)
Zuletzt geändert durch Verordnung vom 20. Januar 1966 (BGBl. I S. 74)

§ 1 [Zulassung fremder Stoffe] (1) Nach Maßgabe dieser Verordnung werden die in der Anlage 1 aufgeführten fremden Stoffe zugelassen, und zwar:

1. Die in der Anlage 1 Liste A aufgeführten fremden Stoffe zum Färben von Lebensmitteln bei der Herstellung und Zubereitung;
2. die in der Anlage 1 Liste B aufgeführten fremden Stoffe zum Färben der Überzüge von Käse und der Hüllen von Gelbwurst;
3. die in der Anlage 1 Liste C aufgeführten fremden Stoffe zum Stempeln der Oberfläche von Lebensmitteln und von Verpackungsmitteln, wenn der Stempelfarbstoff bei bestimmungsgemäßem Gebrauch auf Lebensmittel übergehen kann, sowie zum Färben oder Bemalen der Schale von Eiern.

(2) Die in der Anlage 1 aufgeführten fremden Stoffe werden nach Maßgabe dieser Anlage auch in Vermischung innerhalb der betreffenden Liste und mit den in den Anlagen 2 und 4 aufgeführten Stoffen zugelassen.

§ 2 [Beschränkungen] (1) Die in der Anlage 1 Liste A aufgeführten fremden Stoffe und die in § 1 Abs. 2 bezeichneten Vermischungen sind nur zugelassen als Zusatz

1. zu den in der Anlage 3 aufgeführten Lebensmitteln und
2. zu Lebensmitteln, soweit diese zur Herstellung oder Zubereitung der in der Anlage 3 aufgeführten Lebensmittel bestimmt sind.

(2) Die fremden Stoffe dürfen den in der Anlage 3 Nr. 4, 5 und 6 aufgeführten Lebensmitteln höchstens in einer Menge zugesetzt werden, die ausreicht, um den Farbton dieser Lebensmittel dem natürlichen Farbton anzunähern; den übrigen in der Anlage 3 aufgeführten Lebensmitteln dürfen sie nicht in einer Menge zugesetzt werden, die geeignet ist, einen Farbton zu erzielen, der der allgemeinen Verkehrsauffasung oder der berechtigten Verbrauchererwartung widerspricht.

§ 3 [Verwendung gefärbter Lebensmittel] (1) In der Anlage 3 aufgeführte Lebensmittel, denen unter Beachtung der Vorschriften der §§ 1 und 2 fremde Stoffe zugesetzt worden sind, dürfen zur Herstellung und Zubereitung anderer Lebensmittel nur verwendet werden, sofern diese Verwendung der allgemeinen Verkehrsauffassung und der berechtigten Verbrauchererwartung entspricht und diese verwendeten Bestandteile

1. in oder auf dem Lebensmittel als besondere Bestandteile erkennbar sind oder

2. im Lebensmittel keine sichtbare Farbänderung bewirken. Satz 1 gilt nicht für die Zwischenprodukte gemäß § 2 Abs. 1 Nr. 2.

(2)[1] Sterilisiertes Kirsch-, Himbeer- oder Erdbeermark darf abweichend von Absatz 1 Satz 1 Nr. 2 bei der Herstellung oder Zubereitung von Speiseeis auch dann verwendet werden, wenn hierdurch in dem Speiseeis eine sichtbare Farbänderung bewirkt wird.

§ 4 **[Pflicht zur Kenntlichmachung]** (1) Wer Lebensmittel, denen
1. in der Anlage 1 Liste A aufgeführte fremde Stoffe,
2. Vermischungen nach § 1 Abs. 2 oder
3. Lebensmittel nach § 2 Abs. 1 Nr. 2 mit einem Gehalt an fremden Stoffen der Anlage 1 Liste A

zugesetzt sind, gewerbsmäßig in den Verkehr bringt, hat den Gehalt an den fremden Stoffen durch die Angabe „mit Farbstoff" kenntlich zu machen, soweit in den Absätzen 4 und 5 nichts anderes bestimmt ist.

(2) Dem gewerbsmäßigen Inverkehrbringen im Sinne dieser Verordnung steht es gleich, wenn Lebensmittel für Mitglieder von Genossenschaften oder ähnlichen Einrichtungen oder in Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung abgegeben werden.

(3) In Verbindung mit der Kenntlichmachung nach Absatz 1 dürfen die Angaben „handelsüblich", „leicht", „unschädlich" oder ähnliche Angaben nicht gebraucht werden.

(4)[2] Bei Lebensmitteln, die
1. in der in § 3 Abs. 1 Nr. 1 bezeichneten Weise hergestellt oder zubereitet sind, darf sich die Kenntlichmachung auf die als besondere Bestandteile erkennbaren zugesetzten Lebensmittel beschränken,
2. in der in § 3 Abs. 1 Nr. 2 bezeichneten Weise hergestellt oder zubereitet sind, darf von der Kenntlichmachung des Gehalts an fremden Stoffen abgesehen werden.

(5) Eine Verpflichtung zur Kenntlichmachung besteht nicht in den Fällen des § 1 Abs. 1 Nr. 2 und 3; sie besteht ferner nicht für in Anlage 2 aufgeführte fremde Stoffe.

(6) Von den Bezeichnungsverboten des § 4e Nr. 3 des Lebensmittelgesetzes werden Lebensmittel ausgenommen, bei denen in den Fällen des § 1 Abs. 1 Nr. 2 und 3 lediglich die Überzüge, Hüllen, Schalen oder Oberflächen mit in der Anlage 1 Liste B und C aufgeführten fremden Stoffen gefärbt, bemalt oder gestempelt sind.

§ 5 **[Form der Kenntlichmachung]** (1) Die Kenntlichmachung ist deutlich sichtbar und in leicht lesbarer Schrift vorzunehmen:
1. Bei Lebensmitteln, die in Packungen, Behältnissen oder Umhüllungen mit Inhaltsangabe in den Verkehr gebracht werden, auf den Packungen, Behältnissen oder Umhüllungen in Verbindung mit der Angabe der Art des Inhaltes;
2. bei Lebensmitteln, die in Packungen, Behältnissen oder Umhüllungen

1 § 3 Abs. 2 eingefügt durch VO vom 22. 12. 1960 (BGBl. I S. 1073).
2 § 4 Abs. 4 i. d. F. der VO vom 22. 12. 1960 (BGBl. I S. 1073).

ohne Inhaltsangabe oder lose in den Verkehr gebracht werden, auf den Packungen, Behältnissen, Umhüllungen, auf den Preisschildern oder auf besonderen Schildern, die auf oder neben der Ware für den Verbraucher deutlich sichtbar anzubringen oder aufzustellen sind;

3. bei der Abgabe von Speisen oder Getränken zum Verzehr in Gaststätten oder Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung, vorbehaltlich der Bestimmungen des Absatzes 2, auf den Speisenkarten oder, soweit Speisenkarten nicht ausgelegt sind, auf den Preisverzeichnissen.

(2) Werden Speisen oder Getränke in anderen als den in Absatz 1 Nr. 3 bezeichneten Fällen gewerbsmäßig abgegeben, so genügt als Kenntlichmachung ein Aushang oder eine schriftliche Erklärung gegenüber dem Verbraucher. Das gleiche gilt für Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung, in denen Speisenkarten oder Preisverzeichnisse nicht ausliegen. Gegenüber Verbrauchern, die in eine Anstalt aufgenommen sind, in der die Verpflegung ärztlicher Überwachung unterliegt, genügt die Kenntlichmachung in einer dem verantwortlichen Arzt jederzeit zur Einsichtnahme zugänglichen Aufzeichnung.

§ 6 [Abgabe in Packungen und Behältnissen] (1) In den Anlagen 1 und 4 aufgeführte Stoffe und Vermischungen dieser Stoffe nach § 1 Abs. 2 dürfen, sofern sie zum Färben von Lebensmitteln bestimmt sind, gewerbsmäßig nur in Packungen oder Behältnissen abgegeben werden.

(2) Auf den Packungen oder Behältnissen müssen an einer in die Augen fallenden Stelle in deutscher Sprache und in deutlich sichtbarer, leicht lesbarer Schrift angegeben sein:

1. Der Name oder die Firma des Herstellers oder desjenigen, der die fremden Stoffe oder Vermischungen in den Verkehr bringt, sowie der Ort der gewerblichen Hauptniederlassung des Herstellers; wenn dieser Ort außerhalb des Geltungsbereiches dieser Verordnung liegt, die Stoffe oder Vermischungen jedoch im Geltungsbereich dieser Verordnung hergestellt sind, außerdem der Ort der Herstellung;
2. bei den Farbstoffen der Anlage 1 Listen A und B die in Spalte 2 angegebene Nummer des Farbstoffes (EWG-Nummer);
3. bei den Farbstoffen der Anlage 1 Listen A und B die Angabe „Lebensmittelfarbstoff"; werden die Farbstoffe aus Mitgliedsstaaten der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft in den Geltungsbereich dieser Verordnung verbracht, genügt es, wenn diese Angabe in einer germanischen und einer romanischen Amtssprache der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft angebracht ist;
4. bei den Farbstoffen der Anlage 1 Liste C die in Spalte 1 angegebene Nummer und die Angabe des Verwendungszwecks unter Verwendung der Worte „Nur bestimmt für . . .".

(3) Die Absätze 1 und 2 Nr. 1 und 2 gelten auch für die gewerbsmäßige Abgabe von Lebensmitteln nach § 2 Abs. 1 Nr. 2 mit einem Gehalt an den in Anlage 1 Liste A aufgeführten fremden Stoffen.

§ 6a [Verkehrsverbot] Die in Anlage 4 aufgeführten Stoffe sind, so-

fern sie zum Färben von Lebensmitteln bestimmt sind, als verfälscht anzusehen und auch bei Kenntlichmachung vom Verkehr ausgeschlossen, wenn sie mit anderen als in Anlage 1 und Anlage 2 Nr. 1 und 4 aufgeführten Stoffen vermischt sind.

§ 7[1]

§ 8 [Fortgeltende Vorschriften] Unberührt bleiben Rechtsvorschriften, die den Zusatz zu Stoffen zu bestimmten Lebensmitteln verbieten oder einschränken oder hierfür eine andere Kenntlichmachung oder weitergehende Kenntlichmachung als nach dieser Verordnung fordern.

§ 9 [Strafbestimmungen] (1) Wer vorsätzlich oder fahrlässig entgegen §§ 4, 5 Lebensmittel, die er gewerbsmäßig oder in einer in § 4 Abs. 2 bezeichneten Weise in den Verkehr bringt, nicht oder nicht in der vorgeschriebenen Weise kenntlich macht, wird nach § 11 Abs. 1 Satz 2, Abs. 2 bis 5 des Lebensmittelgesetzes bestraft.

(2) Wer vorsätzlich oder fahrlässig entgegen § 6 Abs. 1 oder 3 Stoffe oder Vermischungen, die zum Färben von Lebensmitteln bestimmt sind, nicht in Packungen oder Behältnissen abgibt oder wer auf diesen Packungen oder Behältnissen entgegen § 6 Abs. 2 oder 3 nicht die erforderlichen Angaben in der vorgeschriebenen Weise macht, wird nach § 12 des Lebensmittelgesetzes bestraft.

§ 10 [Geltung in Berlin] Diese Verordnung gilt nach § 14 des Dritten Überleitungsgesetzes vom 4. Januar 1952 (Bundesgesetzbl. I S. 1) in Verbindung mit Artikel 8 des Gesetzes zur Änderung und Ergänzung des Lebensmittelgesetzes vom 21. Dezember 1958 (Bundesgesetzbl. I S. 950) auch im Land Berlin[2].

§ 11 [Inkrafttreten] Diese Verordnung tritt mit Ausnahme des § 6 Abs. 2 am 23. Dezember 1959 in Kraft; § 6 Abs. 2 tritt am 1. Mai 1960 in Kraft. Eine Verpflichtung zur Kenntlichmachung des Gehalts an den nach dieser Verordnung zugelassenen fremden Stoffen besteht nicht bei Lebensmitteln, die bis zum 23. Dezember 1960 in den Verkehr gebracht werden.

---

1 Aufhebungsvorschrift.
2 GVBl. Berlin 1959 S. 1272.

Anlage 1

(zu § 1 Abs. 1 Nr. 1 bis 3)

Die in Spalte 9 angegebene chemische Bezeichnung ist im Regelfall die Natriumverbindung der Stoffe; zugelassen sind jedoch auch die freie Säure und die Kalium-, Kalzium- und Aluminiumverbindungen.

Die auf synthetischem Wege erhaltenen chemischen Produkte, die vorstehenden färbenden Stoffen natürlichen Ursprungs entsprechen, sind ebenfalls zugelassen.

Liste A
Fremde Stoffe,
die zum Färben von Lebensmitteln bei der Herstellung und Zubereitung zugelassen sind

I. Färbende Stoffe
für die Färbung in der Masse und auf der Oberfläche des Lebensmittels

Farbton	EWG-Nr.	Bezeichnungen in Verkehrssprachen der EWG		Sonstige Bezeichnungen, L-Farbstoff-Nummern gem. Mitt. 11 der Farbstoff-Kommission der Deutschen Forschungsgemeinschaft
		deutsch/ niederländisch	französisch/ italienisch	
1	2	3	4	5
Gelb	E 100	Kurkumin	Curcumine Curcumina	Kurkuma Turmeric L-Gelb 7
	E 102	Tartrazin	Tartrazine Tartrazina	Jaune, tartrique Hydrazingelb 0 FD & C Yellow L-Gelb 2
	E 103	Chrysoin S	Chrysoine S Crisoina S	Tropäolin 0 Resorcin Yellow Jaune de Resorci L-Gelb 4
	E 104	Chinolingelb Chloninegeel	Jaune de Quinoléine Giallo di chinolina	early dye Chinolingelb ext Quinoline Yello L-Gelb 3
	E 105	Echtgelb Echtgeel	Jaune solide Giallo solido	Echtgelb extra Acid Yellow Fast Yellow Säuregelb L-Gelb 1
Orange	E 110	Gelborange S Oranjegeel S	Jaune Orangé S Giallo arancio S	Sunset Yellow F FD & C Yellow L-Orange 2
	E 111	Orange GGN Oranje GGN	Orange GGN Arancio GGN	Orange GGL L-Orange 1
Rot	E 120	Echtes Karmin, Karminsäure, Cochenille, Karmijnzuur	Cochenille, acide carmique, Cocciniglia, acido carminico	L-Rot 7

Beschreibungen in internationaler Fachliteratur			Chemische Bezeichnung oder Beschreibung und Verwendungsbeschränkungen
G. Schultz, Farbstofftabellen, 7. Auflage Leipzig 1931	Rowe, Colour Index, Second Edition, Bradford, England, 1956 (in Klammern Rowe Colour Index 1924)	G. Hecht, Toxikologische Daten von Farbstoffen und ihre Zulassung für Lebensmittel in verschiedenen Ländern, 2. Aufl. Wiesbaden 1957 = Mitteilg. 6 der Farbstoff-Kommission der Deutschen Forschungsgemeinschaft	
6	7	8	9
1 374	(1 238) 75 300	139	1,7-Bis-(4-hydroxy-3-methoxyphenyl) – 1,6-heptadien-3,5-dion
737	(640) 19 140	64	Trinatriumverbindung der 4-(4′-Sulfon-1′-phenylazo)-1-(4′-sulfonphenyl)-5-hydroxypyrazolon-3-carbonsäure
186	(148) 14 270	26	Natriumverbindung des 4-Sulfonbenzoazoresorcins oder der 2,4-Dihydroxyazobenzol-4′-sulfonsäure
918	(801) 47 005	97	2-(Chinolyl-2) – indandion-disulfonsäure (Natriumverbindung), enthaltend einen gewissen Prozentsatz an Monosulfonderivat
172	(16) 13 015	23	Dinatriumverbindung der 1-(4′-Sulfon-1′-phenylazo)-4-aminobenzol-5-sulfonsäure
—	15 985	29	Dinatriumverbindung der 1-(4′-Sulfon-1′-phenylazo)-2-naphthol-6-sulfonsäure
—	15 980	32	Dinatriumverbindung der 1-(3′-Sulfon-1′-phenylazo)-2-naphthol-6-sulfonsäure
1 381	(1 239) 75 470	107	Extrakt der Coccus Cacti einschl. der Ammoniakverbindungen

Farbton	EWG-Nr.	Bezeichnungen in Verkehrssprachen der EWG		Sonstige Bezeichnungen L-Farbstoff-Nummern gem. Mitt. 11 d Farbstoff-Kommission der Deutsch Forschungsgemeinschaft
		deutsch/ niederländisch	französisch/ italienisch	
1	2	3	4	5
	E 121	Orseille, Orcein	Orseille, Orcéine, Oricello, Orceina	Cudbear Tournesol
	E 122	Azorubin	Azorubine Azorubina	Azorubin S Chromotrop R Carmoisin
	E 123	Amaranth Amarant	Amarante Amaranto	Naphtholrot S Bordeaux S FD & C Red 2 L-Rot 3
	E 124	Cochenillerot A Cochenillerood A	Rouge cochenille A Rosso cocciniglia A	Viktoriascharl 4 R extra Neucoccin Ponceau 4 R Cochineal Red L-Rot 4
	E 125	Scharlach GN Scharlaken GN	Ecarlate GN Scarlatto GN	Escarlate GN L-Rot 6
	E 126	Ponceau 6 R Klaprozenrood	Ponceau 6 R	Scarlet 6 R L-Rot 5
	—	Erythrosin Erytrosine	Erythrosine Erytrosina	Erythrosin extra bläulich Erythrosin J FD & C Red 3 LB-Rot 1
	—	Orcein, sulfoniertes		

Beschreibungen in internationaler Fachliteratur			Chemische Bezeichnung oder Beschreibung und Verwendungsbeschränkungen
G. Schultz, Farbstofftabellen, 7. Auflage Leipzig 1931	Rowe, Colour Index, Second Edition, Bradford, England, 1956 (in Klammern Rowe Colour Index 1924)	G. Hecht, Toxikologische Daten von Farbstoffen und ihre Zulassung für Lebensmittel in verschiedenen Ländern, 2. Aufl., Wiesbaden 1957 = Mitteilg. 6 der Farbstoff-Kommission der Deutschen Forschungsgemeinschaft	
6	7	8	9
1 386	(1 242)	141	In ammoniakalischer Lösung unter Lufteinfluß gewonnene Extrakte der roten Farbstoffe aus Rocella-, Lichanora-, Orchella-Arten
208	(179) 14 720	38	Dinatriumverbindung der 2-(4'-Sulfon-1'-naphthylazo)-1-naphthol-4-sulfonsäure
212	(184) 16 185	40	Trinatriumverbindung der 1-(4'-Sulfon-1'-naphthylazo)-2-naphthol-3,6-disulfonsäure
213	(185) 16 255	41	Trinatriumverbindung der 1-(4'-Sulfon-1'-naphthylazo)-2-naphthol-6,8-disulfonsäure
—	14 815	34	Dinatriumverbindung der 2-(6'-Sulfon-1'-m-xylylazo)-1-naphthol-5-sulfonsäure
215	(186) 16 290	42	Tetranatriumverbindung der 1-(4'-Sulfon-1'-naphthylazo)-2-naphthol-3,6,8-trisulfonsäure
887	(773) 45 430	93	Dinatrium- oder Dikaliumverbindung des Tetrajodfluoresceins oder des Hydroxytetrajod-o-karboxyphenylfluorons. **Nur zum Färben gekochter ganzer oder halber, auch entsteinter, jedoch nicht dragierter oder kandierter Früchte**
	1758		Kalziumverbindung der Orceinsulfonsäure

Farbton	EWG-Nr.	Bezeichnungen in Verkehrssprachen der EWG		Sonstige Bezeichnungen
		deutsch/ niederländisch	französisch/ italienisch	L-Farbstoff-Nummern gem. Mitt. 11 d Farbstoff-Komm sion der Deutsch Forschungs- gemeinschaft
1	2	3	4	5
Blau	E 130	Anthrachinonblau (Indanthrenblau RS) Anthrachinonblauw (Indantreenblauw RS)	Bleu anthraquinonique (bleu solanthrène RS) Blu antrachinonica (Blu d'Indantrene RS)	L-Blau 1
	E 131	Patentblau V Patenblauw V	Bleu patenté V Blu patent V	Patent Blue V Lebensmittelbl Nr. 3 L-Blau 3
	E 132	Indigotin I (Indigo-Karmin) (Indigo-Karmijn)	Indigotine (carmin d'indigo) Indigotina (Carminio d'indaco)	FD & C Blue 2 L-Blau 2
Grün	E 140	Chlorophylle Chlorofyllen	Chlorophylles Clorofilla	L-Grün 1
	E 141	Kupferhaltige Komplexe der Chlorophylle u. Chlorophylline; Koperhoudende complexen van chlorofyllen en chlorofyllinen	Complexes cuivriques des chlorophylles et des chlorophyllines; Complessi ramici delle clorofille e delle clorofilline	L-Grün 2

Beschreibungen in internationaler Fachliteratur			Chemische Bezeichnung oder Beschreibung und Verwendungsbeschränkungen
G. Schultz, Farbstoff-tabellen, 7. Auflage Leipzig 1931	Rowe, Colour Index, Second Edition, Bradford, England, 1956 (in Klammern Rowe Colour Index 1924)	G. Hecht, Toxikologische Daten von Farbstoffen und ihre Zulassung für Lebensmittel in verschiedenen Ländern, 2. Aufl. Wiesbaden 1957 = Mitteilg. 6 der Farbstoff-Kommission der Deutschen Forschungsgemeinschaft	
6	7	8	9
1 228	(1 106) 69 800	104	N,N'-Dihydro-1,2, 1',2'-anthrachinonazin
826	(712) 42 051	85	Kalziumverbindung des 2,4-Disulfon-5-hydroxy-4', 4"-bis-(diäthylamino)-triphenyl-carbinols
1 309	(1 180) 73 015	105	Dinatriumverbindung der Indigotin-disulfonsäure
1 403	(1 249a) 75 810	110	Chlorophyll a: Magnesium-komplex des 1, 3, 5, 8-Tetramethyl-4-äthyl-2-vinyl-9-keto-10-carbomethoxyphorbin-7-phytyl-propionats Chlorophyll b: Magnesiumkomplex des 1, 5, 8-Trimethyl-3-formyl-4-äthyl-2-vinyl-9-keto-10-carbomethoxyphorbin-7-phytyl-propionats
—	75 810	110	Chlorophyll-Kupfer-Komplex und Chlorophyllin-Kupfer-Komplex

Schwarz	E 151	Brillant-schwarz BN Briljantzwart	Noir Brillant BN Nero Brillante BN	L-Schwarz 1
	E 152	Schwarz 7984 Zwart 7984	Noir 7984 Nero 7984	L-Schwarz 2
	E 153	Carbo medicinalis vegetabilis	Carbo médicinalis végétalis Carbone medicinale vegetale	L-Schwarz 3
Ver-schiedene Farbtöne	E 160b	Bixin, Norbixin (Annatto, Orlean) (orleaan)	Bixin, Norbixin (Rocou, Annatto) Bissina, Norbissina (Oriana, Annatto)	Arnotta Nor-Bixin L-Orange 4
	E 160c	Capsanthin Capsorubin	Capsantéine, Capsorubin, Capsantina, Capsorubina	L-Orange 5
	E 160d	Lycopin Lykopeen	Lykopéne Licopina	L-Orange 6
	E 161	Xanthophylle Xanthofyllen	Xanthophylles Xantofille	L-Orange 7
im einzelnen:	E 161a	Flavoxanthin	Flavoxanthine Flavoxantina	
	E 161b	Lutein	Lutéine Luteina	Xanthophyll
	E 161d	Rubixanthin	Rubixanthine Rubixantina	
	E 161e	Violoxanthin	Violoxanthine Violoxantina	
	E 161f	Rhodoxanthin	Rhodoxanthine Rodoxantina	
	E 161g	Canthaxanthin	Canthaxanthine Canthaxantina	
	E 162	Beetenrot Betanin Bietenrood	Rouge de betterave, Bétanine Rosso di barba-bietola, Betanina	Rote Beete Rote Rübe L-Rot 10

—	28 440	58	Tetranatriumverbindung der [4'-(4"-Sulfon-1"-phenylazo)-7'-sulfon-1'-naphthylazo]-1-hydroxy-8-acetyl-aminonaphtalin-3,5-disulfonsäure
—	—	—	Tetranatriumverbindung der [4'-(4"-Sulfon-1"-phenylazo)-7'-sulfon-1'-naphthylazo]-1-hydroxy-7-aminonaphthalin-3,6-disulfonsäure
—	—	—	Pflanzenkohle mit Eigenschaften der medizinischen Kohle
1 387	(1 241) 75 120	109	Der Hauptfarbstoff der Annatto-Extrakte in Öl ist das Carotinoid Bixin. Bixin ist der Monomethylester des Norbixins, Norbixin ist eine symmetrische Dicarbonsäure. Der Hauptfarbstoff der wäßrigen Annatto-Extrakte ist das alkalische Salz des Norbixins.
—	—	—	Extrakt aus Paprika
—	75 125	—	Trans-Verbindung des Lycopins als Hauptbestandteil
1 403	(1 249a) —	144	Xanthophylle sind Keton- und/oder Hydroxylderivate der Carotine
	75 135		4-4'-Diketo-beta-carotin
—	—	—	Wäßriger Extrakt aus der Wurzel der roten Rübe

Farbton	EWG-Nr.	Bezeichnungen in Verkehrssprachen der EWG: deutsch/ niederländisch	Bezeichnungen in Verkehrssprachen der EWG: französisch/ italienisch	Sonstige Bezeichnungen, L-Farbstoff-Nummern gem. Mitt. 11 der Farbstoff-Kommission der Deutschen Forschungsgemeinschaft
1	2	3	4	5
	E 163	Anthocyane Anthocyanen	Anthocyanes Antociani	L-Rot 9

II. Pigmentfarbstoffe
nur zur Oberflächenbehandlung von Süßwaren

Weiß	E 170	Kalziumkarbonat Calciumcarbonaat	Carbonate de calcium Carbonato di calcio	LB-Pigment 1
	E 171	Titandioxid Titaanbioxyd	Bioxyde de titane Biossido di titanio	LB-Pigment 3
Gelb, Rot, Braun, Schwarz	E 172	Eisenoxide und -hydroxide Ijzeroxyden en -hydroxyden	Oxydes et Hydroxydes de fer Ossidi e idrossidi di ferro	(Eisenoxidhydrate) LB-Pigment 4
Silberfarben	E 173	Aluminium	Aluminium Alluminio	LB-Pigment 5

Beschreibungen in internationaler Fachliteratur			
G. Schultz, Farbstofftabellen, 7. Auflage Leipzig 1931	Rowe, Colour Index, Second Edition, Bradford, England, 1956 (in Klammern Rowe Colour Index 1924)	G. Hecht, Toxikologische Daten von Farbstoffen und ihre Zulassung für Lebensmittel in verschiedenen Ländern, 2. Aufl. Wiesbaden 1957 = Mitteilg. 6 der Farbstoff-Kommission der Deutschen Forschungsgemeinschaft	Chemische Bezeichnung oder Beschreibung und Verwendungsbeschränkungen
6	7	8	9
1 394 1 400	—	112	Anthocyane sind Glykoside aus 2-Phenylbenzo-pyryliumsalzen; sie sind in der Regel hydroxylierte Derivate; an Aglykonen enthalten sie folgende Anthocyanidine: Pelargonidin, Cyanidin, Paeonidin (Peonidin), Delphinidin (Oenantidin), Petunidin, Malvidin. Anthocyane werden ausschließlich aus Erdbeeren, Maulbeeren, Kirschen, Pflaumen, Himbeeren, Brombeeren, schwarzen und roten Johannisbeeren, Rotkohl, roten Zwiebeln, Preiselbeeren, Heidelbeeren, Auberginen, Weintrauben und Holunderbeeren gewonnen.
1 405	(1 261) 77 220	—	
1 418	(1 264) 77 891	—	
	77 489	—	
	77 491	—	
1 428	77 492	—	
1 429	77 499	—	
1 470		—	
—	77 000	—	

Liste B
Fremde Stoffe,
die zum Färben der Überzüge von Käse und der Hüllen von Gelbwurst zugelassen sind

Alle nach Liste A I zugelassenen Stoffe; außerdem nur zum Färben von Käseüberzügen:

Rot	E 180	Rubinpigment BK (Litholrubin BK) Rubis Pigment	Pigment Rubis (Litholrubine BK) Pigmento Rosso (Litolrubina BK)	Permanent Red 4 LB-Rot 2
Schwarz	E 181	gebrannte Schwarzerde gebrand Omber	Terre d'ombre brûlée Terra d'ombra bruciata	

Liste C
Fremde Stoffe,
die zum Stempeln der Oberfläche von Lebensmitteln und ihren Verpackungsmitteln sowie zum Färben oder Bemalen der Schale von Eiern zugelassen sind

Alle nach den Listen A und B zugelassenen Stoffe; außerdem die nachstehen genannten Stoffe und die ihnen entsprechenden Aluminium- und Kalzium Verbindungen, bei Ordnungs-Nummer C 17 nur die Aluminium- und Ka zium-Verbindungen.

Ordnungs-Nummer	Handelsbezeichnungen	L-Farbstoff-Nummern gem. Mitt. 1 der Farbstoff-Kommission der Deutschen Forschungsgemeinschaft
1	2	3
C 2	Methylviolett B Methyl violet Violetto di Metile	L-ext Violett 1

194	(163) 15 850	147	**Ausschließlich die Kalzium- und Aluminiumverbindungen** der 1-(2'-Sulfon-4'methyl-1'-phenylazo)-2-naphthol-3-carbonsäure
—	—		Man gewinnt dieses Erzeugnis dadurch, daß eine Mischung, die im wesentlichen aus Eisenoxiden und Manganoxiden (jedoch von diesen nicht mehr als 8%, berechnet als Mn_3O_4), Silikaten, Karbonaten und Sulfaten von Kalzium und Aluminium besteht, an der Luft verbrannt wird.

Beschreibungen in internationaler Fachliteratur			Chemische Bezeichnung oder Beschreibung
G. Schultz, Farbstofftabellen, 7. Auflage Leipzig 1931	Rowe, Colour Index, Second Edition, Bradford, England, 1956 (in Klammern Rowe Colour Index 1924)	G. Hecht, Toxikologische Daten von Farbstoffen und ihre Zulassung für Lebensmittel in verschiedenen Ländern, 2. Auflage Wiesbaden 1957 = Mitt. 6 der Farbstoff-Kommission der Deutschen Forschungsgemeinschaft	
4	5	6	7
783	(680) 42 535	76	Pentamethyl-4,4'-diaminofuchsonimoniumchlorid im Gemisch mit nicht mehr als 10% der Tetra- und Hexamethylverbindung

C 3	Viktoriablau R	L-ext Blau 1
C 4	Viktoriablau B Victoria Blue B	L-ext Blau 2
C 5	Acilanbrillantblau FFR Brillantwollblau FFR	L-ext Blau 3
C 7	Naphtholgrün B Naphtholgreen B Vert Naphthol B	L-ext Grün 1
C 8	Acilanechtgrün 10 G Alkaliechtgrün 10 G	L-ext Grün 2
C 9	Ceresgelb GRN	L-ext Gelb 1
C 10	Ceresrot G Sudanrot G Fettfarbe Rot BG Sudan R Rosso Sudan G Sudan Red G	L-ext Rot 1
C 11	Sudanblau II	L-ext Blau 4
C 12	Ultramarin	L-ext Blau 6
C 13	Phtalocyaninblau	L-ext Blau 5
C 14	Phtalocyaningrün	L-ext Grün 3
C 17	Echtsäureviolett R Violamine R	L-ext Violett 2

821	(728) 44 040	—	Tetramethyl-4''-äthylamino-4,4'-diamino-naphthofuchson-imoniumchlorid
822	(729) 44 045	130	Tetramethyl-4''-phenylamino-4,4'-diamino-naphthofuchson-imoniumchlorid
—	42 735	128	Diäthyl-di-m-sulfonbenzyl-di-p-amino-p'-diäthylamino-di-o-methyl-fuchsonimonium (Natriumsalz)
5	10 020	1	Eisen-III-Komplex der 1-Nitroso-2-hydroxynaphthalin-6-sulfonsäure (Tri-Natriumsalz)
—	42 170	129	Diäthyl-di-sulfonbenzyl-di-p-amino-o-chlor-di-o-methyl-fuchsonimonium (Natriumsalz)
—	21 230	—	1,1-Bis-[2'-methyl-2''-hydroxy-5''-cyclohexyl-azobenzol-4']-cyclohexan
149	12 150	21	1-(2'-Methoxy-1'-phenylazo)-2-hydroxynaphthalin
—	—	—	1,4-Di-n-butylamino-anthrachinon
1 435	(1 290) 77 007	—	Aluminium-Natrium-Verbindungen mit Kieselsäure und Schwefel
—	74 100 74 140 74 160	—	Phthalocyanine auch als Cu-Komplex und als Sulfamide und Sulfonsäuren
—	74 260	—	chlorierte Phthalocyanine auch als Cu-Komplex
871	(758) 45 190	135	Di-2-tolylrhodaminsulfonsäure (Natriumsalz)

Anlage 2
(zu § 1 Abs. 2)

Liste der Stoffe, die zur Vermischung mit in Anlage 1 aufgeführten färbenden fremden Stoffen sowie mit in Anlage 4 aufgeführten nichtfremden Stoffen zugelassen sind

Zur Vermischung mit Stoffen

1. der Anlage 1, Listen A bis C und Anlage 4

Natriumkarbonat
Natriumhydrogenkarbonat (Natriumbikarbonat)
Natriumsulfat
Bienenwachs
Glyzerin
Pektine
Ammonium-, Natrium- und Kaliumalginate
Natriumchlorid
Glukose
Laktose
Saccharose
Dextrin
Stärke
Äthylalkohol
Sorbit
Speiseöle und -fette
Gelatine
Zitronensäure
Milchsäure
Weinsäure
Wasser

2. der Anlage 1, Liste B für Überzüge von Käse
   Hartparaffin
3. der Anlage 1, Liste C
   a) als Fließmittel zum Abfüllen von Farbpulvern zum Färben oder Bemalen der Schalen von Eiern
      Magnesiumstearat
   b) für Stempelfarben zum Stempeln von Eierschalen und Käseüberzügen
      Kolophonium
      Schellack
      Milchsäure-Äthylester
      Benzylalkohol
4. der EWG-Nummer 160 (Carotinoide) und EWG-Nummer 161 (Xanthophylle)
   Verbindungen der l-Ascorbinsäure mit den unverzweigten Fettsäuren der Kohlenstoffzahlen C_{14}, C_{16}, C_{18}.

Anlage 3
(zu § 2)

bensmittel, denen bei der Herstellung und Zubereitung färbende fremde
offe zugesetzt werden dürfen
Seelachs (Lachsersatz)
Anchovispaste
Fischrogenerzeugnisse, ausgenommen geräucherter Rogen
Garnelen (Krabben) und Kaisergranat (Nephrops norvegicus), deren Haltbarkeit durch Erhitzen in geschlossenen Behältnissen verbessert worden ist
Erdbeer-, Kirsch-, Himbeer- und Pflaumenkonserven in luftdicht verschlossenen Behältnissen
Konfitüren, Einfruchtmarmeladen und Gelees aus rotem Beerenobst und Kirschen, sterilisiertes Kirsch-, Himbeer- und Erbeermark
Mehrfrucht- und gemischte Marmeladen
künstliche Heiß- und Kaltgetränke, Brausen
Cremespeisen, Pudding, Geleespeisen, rote Grütze, süße Suppen und süße Soßen, ausgenommen die mit Kakao, Schokolade, Kaffee, Ei oder Karamel hergestellten Erzeugnisse
Kunstspeiseeis, Kunsthonig
kandierte oder mit Zucker überzogene Früchte und Fruchtteile, ausgenommen Zitronat, Orangeat sowie Nuß- und Mandelkerne als solche
a) Zuckerüberzüge aller Art, insbesondere Verzierungen, Dragéedecken, Zuckerschichten oder andere, besonders erkennbare, auch zur Ausschmückung gefärbte Anteile von Schokolade- und Zuckerwaren, Fein- und Dauerbackwaren und von Kaugummi; ausgenommen sind Überzüge, die ausschließlich aus karamelisiertem Zucker bestehen, und Überzüge, in deren Bezeichnung auf Milch, Butter, Honig, Ei, Malz, Karamel, Kakao, Schokolade oder Kaffee hingewiesen wird, sowie Lacküberzüge aus den nach § 2 Abs. 2 Nr. 13 der Allgemeinen Fremdstoff-Verordnung zugelassenen Stoffen zum Überziehen von Kakaoerzeugnissen;
b) Geleeartikel; Marzipan und Marzipanersatzwaren; fetthaltige Füllungen von Fein- und Dauerbackwaren ausgenommen die mit Ei, Malz, Karamel, Kakao, Schokolade oder Kaffee hergestellten Erzeugnisse
sonstige Zuckerwaren, ausgenommen Lakritzen, Brausepulver und Waren, aus deren Bezeichnung hervorgeht, daß sie mit Milch, Butter, Honig, Ei, Malz, Karamel, Kakao, Schokolade oder Kaffee zubereitet sind
Fruchtaromaliköre, Kräuter- und Gewürzliköre und Kräuter- und Gewürzbranntweine
Margarine, jedoch nur mit Farbstoff E 160b und nur unter Mitverwendung von Carotin
Schnittkäse, halbfeste Schnittkäse und Chesterkäse, jedoch nur mit Farbstoff E 160b, auch als Ausgangsstoffe für die Herstellung von Schmelzkäse und Käsezubereitungen.

Anlage 4
(zu § 6 Abs. 1 und § 6a)

Nichtfremde Stoffe, die zum Färben von Lebensmitteln zugelassen sind

Farbton	EWG-Nr.	Bezeichnungen in Verkehrssprachen der EWG		Sonstige Bezeichnungen
		deutsch/ niederländisch	französisch/ italienisch	L-Farbstoff-Nummern gem. Mitt. 11 d Farbstoff-Komm sion der Deutsch Forschungs- gemeinschaft
1	2	3	4	5
Gelb	E 101	Lactoflavin (Riboflavin)	Lactoflavine (Riboflavine) Lattoflavina (Riboflavina)	L-Gelb 6
Ver- schiedene Farbtöne	E 160a	alpha-, beta-, gamma-Carotin alfa-, beta-, gamma-Caroteen	alpha-, beta-, gamma-Carotène alfa-, beta-, gamma-Carotene	L-Orange 3
	E 160e	beta-Apo-8'- Carotinal (C 30)		L-Orange 8
	E 160f	beta-Apo-8'- Carotinsäure (C 30)-äthylester		L-Orange 9
	E 161c	Kryptoxanthin	Kryptoxanthine Criptoxantine	

Beschreibungen in internationaler Fachliteratur			
G. Schultz, Farbstoff-tabellen, 7. Auflage Leipzig 1931	Rowe, Colour Index, Second Edition, Bradford, England, 1956 (in Klammern Rowe Colour Index 1924)	G. Hecht, Toxikologische Daten von Farbstoffen und ihre Zulassung für Lebensmittel in verschiedenen Ländern, 2. Aufl. Wiesbaden 1957 = Mitteilg. 6 der Farbstoff-Kommission der Deutschen Forschungsgemeinschaft	Chemische Bezeichnung oder Beschreibung
6	7	8	9
—	—	111	6,7-Dimethyl-9-(1′-D-ribityl)-isoalloxazin
1 403	(1 249a) 75 130	108	Trans-Verbindung des Carotins als Hauptbestandteil
—	—	—	Trans-Verbindung des beta-Apo-8′-Carotinals als Hauptbestandteil
—	—	—	Trans-Verbindung des beta-Apo-8′-Carotinsäure-äthylesters als Hauptbestandteil
1 403	(1 249a)	144	Xanthophylle sind Keton- und/oder Hydroxylderivate des Carotins

7 Gesetz betreffend die Verwendung gesundheitsschädlicher Farben bei der Herstellung von Nahrungsmitteln, Genußmitteln und Gebrauchsgegenständen

Vom 5. Juli 1887 (RGBl. S. 277; auch BGBl. III 2125-1)

§ 1 [Gesundheitsschädliche Farben] (1) Gesundheitsschädliche Farben dürfen zur Herstellung von Nahrungs- und Genußmitteln, welche zum Verkauf bestimmt sind, nicht verwendet werden.

(2) Gesundheitsschädliche Farben im Sinne dieser Bestimmung sind diejenigen Farbstoffe und Farbzubereitungen, welche Antimon, Arsen, Barium, Blei, Cadmium, Chrom, Kupfer, Quecksilber, Uran, Zink, Zinn, Gummigutti, Korallin, Pikrinsäure enthalten.

(3) Der *Reichskanzler*[1] ist ermächtigt, nähere Vorschriften über das bei der Feststellung des Vorhandenseins von Arsen und Zinn anzuwendende Verfahren zu erlassen.

§ 2 [Herstellung von Aufbewahrungs- und Verpackungsmitteln] (1) Zur Aufbewahrung oder Verpackung von Nahrungs- und Genußmitteln, welche zum Verkauf bestimmt sind, dürfen Gefäße, Umhüllungen oder Schutzbedeckungen, zu deren Herstellung Farben der in § 1 Absatz 2 bezeichneten Art verwendet sind, nicht benutzt werden.

(2) Auf die Verwendung von
schwefelsaurem Barium (Schwerspath, blanc fixe),
Barytfarblacken, welche von kohlensaurem Barium frei sind,
Chromoxyd,
Kupfer, Zinn, Zink und deren Legierungen als Metallfarben,
Zinnober,
Zinnoxyd,
Schwefelzinn als Musivgold,
sowie auf alle in Glasmassen, Glasuren oder Emails eingebrannte Farben und auf den äußeren Anstrich von Gefäßen aus wasserdichten Stoffen
findet diese Bestimmung nicht Anwendung.

§ 3 [Herstellung kosmetischer Mittel] (1) Zur Herstellung von kosmetischen Mitteln (Mitteln zur Reinigung, Pflege oder Färbung der Haut, des Haares oder der Mundhöhle), welche zum Verkauf bestimmt sind, dürfen die in § 1 Abs. 2 bezeichneten Stoffe nicht verwendet werden.

(2) Auf schwefelsaures Barium (Schwerspath, blanc fixe), Schwefelcadmium, Chromoxyd, Zinnober, Zinkoxyd, Zinnoxyd, Schwefelzink sowie auf Kupfer, Zinn, Zink und deren Legierungen in Form von Puder findet diese Bestimmung nicht Anwendung.

§ 4 [Herstellung von Spielwaren] (1) Zur Herstellung von zum Verkauf bestimmen Spielwaren (einschließlich der Bilderbogen, Bilderbüche

1 Jetzt Bundesminister für Gesundheitswesen.

und Tuschfarben für Kinder), Blumentopfgitter und künstlichen Christbäumen dürfen die in § 1 Absatz 2 bezeichneten Farben nicht verwendet werden.

(2) Auf die in § 2 Absatz 2 bezeichneten Stoffe, sowie auf Schwefelantimon und Schwefelcadmium als Färbemittel der Gummimasse,

Bleioxyd in Firniß,

Bleiweiß als Bestandteil des sogenannten Wachsgusses, jedoch nur, sofern dasselbe nicht ein Gewichtsteil in 100 Gewichtsteilen der Masse übersteigt,

chromsaures Blei (für sich oder in Verbindung mit schwefelsaurem Blei) als Öl- oder Lackfarbe oder mit Lack- oder Firnißüberzug,

die in Wasser unlöslichen Zinkverbindungen, bei Gummispielwaren jedoch nur, soweit sie als Färbemittel der Gummimasse, als Öl- oder Lackfarben oder mit Lack- oder Firnißüberzug verwendet werden,

alle in Glasuren oder Emails eingebrannten Farben

findet diese Bestimmung nicht Anwendung.

(3) Soweit zur Herstellung von Spielwaren die in den §§ 7 und 8 bezeichneten Gegenstände verwendet werden, finden auf letztere lediglich die Vorschriften der §§ 7 und 8 Anwendung.

§ 5 [Herstellung von Buch- und Steindruck] Zur Herstellung von Buch- und Steindruck auf den in den §§ 2, 3 und 4 bezeichneten Gegenständen dürfen nur solche Farben nicht verwendet werden, welche Arsen enthalten.

§ 6 [Tuschfarben] Tuschfarben jeder Art dürfen als frei von gesundheitsschädlichen Stoffen beziehungsweise giftfrei nicht verkauft oder feilgehalten werden, wenn sie den Vorschriften in § 4 Absatz 1 und 2 nicht entsprechen.

§ 7 [Verwendungsverbot von Arsen] (1) Zur Herstellung von zum Verkauf bestimmten Tapeten, Möbelstoffen, Teppichen, Stoffen zu Vorhängen oder Bekleidungsgegenständen, Masken, Kerzen, sowie künstlichen Blättern, Blumen und Früchten dürfen Farben, welche Arsen enthalten, nicht verwendet werden.

(2) Auf die Verwendung arsenhaltiger Beizen oder Fixierungsmittel zum Zweck des Färbens oder Bedruckens von Gespinsten oder Geweben findet diese Bestimmung nicht Anwendung. Doch dürfen derartig bearbeitete Gespinste oder Gewebe zur Herstellung der in Absatz 1 bezeichneten Gegenstände nicht verwendet werden, wenn sie das Arsen in wasserlöslicher Form oder in solcher Menge enthalten, daß sich in 100 Quadratzentimeter des fertigen Gegenstandes mehr als 2 Milligramm Arsen vorfinden. Der *Reichskanzler* ist ermächtigt, nähere Vorschriften über das bei der Feststellung des Arsengehalts anzuwendende Verfahren zu erlassen.

§ 8 [Verwendungsverbot von Arsen] (1) Die Vorschriften des § 7 finden auch auf die Herstellung von zum Verkauf bestimmten Schreibmaterialien, Lampen- und Lichtschirmen sowie Lichtmanschetten Anwendung.

(2) Die Herstellung der Oblaten unterliegt den Bestimmungen in § 1 jedoch sofern sie nicht zum Genusse bestimmt sind, mit der Maßgabe daß die Verwendung von schwefelsaurem Barium (Schwerspath, blanc fixe), Chromoxyd und Zinnober gestattet ist.

§ 9 [Arsenhaltige Wasser- oder Leimfarben] Arsenhaltige Wasser- oder Leimfarben dürfen zur Herstellung des Anstrichs von Fußböden Decken, Wänden, Türen, Fenstern der Wohn- und Geschäftsräume, vor Roll-, Zug- oder Klappläden oder Vorhängen, von Möbeln und sonstigen häuslichen Gebrauchsgegenständen nicht verwendet werden.

§ 10 [Ausnahmen] Auf die Verwendung von Farben, welche die in § 1 Absatz 2 bezeichneten Stoffe nicht als konstituierende Bestandteile sondern nur als Verunreinigungen, und zwar höchstens in einer Menge enthalten, welche sich bei den in der Technik gebräuchlichen Darstellungsverfahren nicht vermeiden läßt, finden die Bestimmungen der §§ 2 bis 9 nicht Anwendung.

§ 11 [Färbung von Pelzwaren] Auf die Färbung von Pelzwaren finden die Vorschriften dieses Gesetzes nicht Anwendung.

§ 12 [Strafbestimmungen] Mit Geldstrafe bis zu *einhundertfünfzig Mark*[1] oder mit Haft wird bestraft:

1. wer den Vorschriften der §§ 1 bis 5, 7, 8 und 10 zuwider Nahrungsmittel, Genußmittel oder Gebrauchsgegenstände herstellt, aufbewahrt oder verpackt, oder derartig hergestellte, aufbewahrte oder verpackte Gegenstände gewerbsmäßig verkauft oder feilhält;
2. wer der Vorschrift des § 6 zuwiderhandelt;
3. wer der Vorschrift des § 9 zuwiderhandelt, im gleichen wer Gegenständen, welche dem § 9 zuwider hergestellt sind, gewerbsmäßig verkauft oder feilhält.

§ 13 [Einziehung] (1) Neben der in § 12 vorgesehenen Strafe kann auf Einziehung der verbotswidrig hergestellten, aufbewahrten, verpackten, verkauften oder feilgehaltenen Gegenständen erkannt werden, ohne Unterschied, ob sie dem Verurteilten gehören oder nicht.

(2) Ist die Verfolgung oder Verurteilung einer bestimmten Person nicht ausführbar, so kann auf die Einziehung selbständig erkannt werden.

§ 14 [Anwendung des LMG] Die Vorschriften des Gesetzes *betreffend den Verkehr mit Nahrungsmitteln, Genußmitteln und Gebrauchsgegenständen vom 14. Mai 1879 (Reichs-Gesetzbl. S. 145)* bleiben unberührt[2] Die Vorschriften in den *§§ 16, 17 desselben* finden auch bei Zuwiderhandlungen gegen die Vorschriften des gegenwärtigen Gesetzes Anwendung

§ 15 [Inkrafttreten] Dieses Gesetz tritt mit dem 1. Mai 1888 in Kraft mit demselben Tage tritt die Kaiserliche Verordnung, betreffend die Verwendung giftiger Farben, vom 1. Mai 1882 (RGBl. S. 55) außer Kraft

1 Jetzt 500 DM (2. Gesetz zur Sicherung des Straßenverkehrs vom 26. 11. 1964 BGBl. I S. 921).

2 Jetzt LMG i. d. F. wie Nr. 1. Statt § 16 jetzt § 15 LMG; Verweisung auf § 1 gegenstandslos infolge Aufhebung des entsprechenden § 19 LMG.

8 Gesetz betreffend den Verkehr mit blei- und zinkhaltigen Gegenständen

Vom 25. Juni 1887 (RGBl. S. 273; auch BGBl. III 2125–9)
In der Fassung des Gesetzes vom 22. März 1888 (RGBl. S. 114)

§ 1 [Verwendungsverbot für Blei] (1) Eß-, Trink- und Kochgeschirr sowie Flüssigkeitsmaße dürfen nicht

1. ganz oder teilweise aus Blei oder einer in 100 Gewichtsteilen mehr als 10 Gewichtsteile Blei enthaltenden Metallegierung hergestellt,
2. an der Innenseite mit einer in 100 Gewichtsteilen mehr als einen Gewichtsteil Blei enthaltenden Metallegierung verzinnt oder mit einer in 100 Gewichtsteilen mehr als 10 Gewichtsteile Blei enthaltenden Metallegierung gelötet,
3. mit Email oder Glasur versehen sein, welche bei halbstündigem Kochen mit einem in 100 Gewichtsteilen 4 Gewichtsteile Essigsäure enthaltenden Essig an den letzteren Blei abgeben.

(2) Auf Geschirre und Flüssigkeitsmaße aus bleifreiem Britanniametall findet die Vorschrift in Nummer 2 betreffs des Lotes nicht Anwendung.

(3) Zur Herstellung von Druckvorrichtungen zum Ausschank von Bier sowie von Siphons für kohlensäurehaltige Getränke und von Metallteilen für Kindersaugflaschen dürfen nur Metallegierungen verwendet werden, welche in 100 Gewichtsteilen nicht mehr als einen Gewichtsteil Blei enthalten.

§ 2 [Verwendungsverbot für blei- oder zinkhaltigen Kautschuk] (1) Zur Herstellung von Mundstücken für Saugflaschen, Saugringen und Warzenhütchen darf blei- oder zinkhaltiger Kautschuk nicht verwendet sein.

(2) Zur Herstellung von Trinkbechern und von Spielwaren, mit Ausnahme der massiven Bälle, darf bleihaltiger Kautschuk nicht verwendet sein.

(3) Zu Leitungen für Bier, Wein oder Essig dürfen bleihaltige Kautschukschläuche nicht verwendet werden.

§ 3 [Geschirre, Gefäße und Konservenbüchsen] (1) Geschirre und Gefäße zur Verfertigung von Getränken und Fruchtsäften dürfen in denjenigen Teilen, welche bei dem bestimmungsgemäßen oder vorauszusehenden Gebrauche mit dem Inhalt in unmittelbare Berührung kommen, nicht den Vorschriften des § 1 zuwider hergestellt sein.

(2) Konservenbüchsen müssen auf der Innenseite den Bedingungen des § 1 entsprechend hergestellt sein.

(3) Zur Aufbewahrung von Getränken dürfen Gefäße nicht verwendet sein, in welchen sich Rückstände von bleihaltigem Schrote befinden. Zur Packung von Schnupf- und Kautabak, sowie Käse dürfen Metallfolien nicht verwendet sein, welche in 100 Gewichtsteilen mehr als einen Gewichtsteil Blei enthalten.

§ 4 [Strafbestimmungen] Mit Geldstrafe bis zu *einhundertfünfzig Mark*[1] oder mit Haft wird bestraft:

1. wer Gegenstände der in §§ 1, 2 Abs. 1 und 2, § 3 Abs. 1 und 2 bezeichneten Art den daselbst getroffenen Bestimmungen zuwider gewerbsmäßig herstellt;
2. wer Gegenstände, welche den Bestimmungen in §§ 1, 2 Abs. 1 und 2 und § 3 zuwider hergestellt, aufbewahrt oder verpackt sind, gewerbsmäßig verkauft oder feilhält;
3. wer Druckvorrichtungen, welche den Vorschriften in § 1 Abs. 3 nicht entsprechen, zum Ausschank von Bier oder bleihaltige Schläuche zur Leitung von Bier, Wein oder Essig gewerbsmäßig verwendet.

§ 5 [Mühlsteine] Gleiche Strafe trifft denjenigen, welcher zur Verfertigung von Nahrungs- oder Genußmitteln bestimmte Mühlsteine unter Verwendung von Blei oder bleihaltigen Stoffen an der Mahlfläche herstellt oder derartig hergestellte Mühlsteine zur Verfertigung von Nahrungs- oder Genußmitteln verwendet.

§ 6 [Einziehung] (1) Neben der in den §§ 4 und 5 vorgesehenen Strafe kann auf Einziehung der Gegenstände, welche den betreffenden Vorschriften zuwider hergestellt, verkauft, feilgehalten oder verwendet sind, sowie der vorschriftswidrig hergestellten Mühlsteine erkannt werden.

(2) Ist die Verfolgung oder Verurteilung einer bestimmten Person nicht ausführbar, so kann auf die Einziehung selbständig erkannt werden.

§ 7[2] [Fortgelten des LMG] Die Vorschriften des Gesetzes betreffend den Verkehr mit Nahrungsmitteln, Genußmitteln und Gebrauchsgegenständen, *vom 14. Mai 1879 (Reichs-Gesetzbl. S. 145)* bleiben unberührt. Die Vorschriften in den *§§ 16, 17* desselben finden auch bei Zuwiderhandlungen gegen die Vorschriften des gegenwärtigen Gesetzes Anwendung.

§ 8 [Inkrafttreten] Dieses Gesetz tritt am 1. Oktober 1888 in Kraft.

---

1 Jetzt 500 DM (2. Gesetz zur Sicherung des Straßenverkehrs vom 26. 11. 1964 BGBl. I S. 921).

2 Anstelle von § 16 jetzt § 15 LMG; Verweisung auf § 17 gegenstandslos, da § 19, der § 17 entspricht, aufgehoben ist.

9 Verordnung gegen die Verwendung von Mineralölen im Lebensmittelverkehr

Vom 22. Januar 1938 (RGBl. I S. 45; auch BGBl. III 2125-4-13)
Geändert durch Verordnung vom 19. Dezember 1959 (BGBl. I S. 730)

§ 1 [Verkehrsverbot] Mit Mineralöl oder mineralölhaltigen Stoffen behandelte Lebensmittel sind als verfälscht anzusehen und auch unter Kenntlichmachung vom Verkehr ausgeschlossen.

§ 2 [Verwendungsverbot bei Herstellung] Mineralöle und mineralölhaltige Stoffe dürfen für die Verwendung bei der Herstellung von Lebensmitteln nicht hergestellt, angeboten, feilgehalten, verkauft oder sonst in den Verkehr gebracht werden.

§ 2a[1] [Ausnahmen für Tabakerzeugnisse] Die §§ 1 und 2 gelten nicht, soweit die Behandlung von Tabakerzeugnissen mit flüssigem Paraffin nach Maßgabe der Verordnung über Tabak und Tabakerzeugnisse vom 19. Dezember 1959 (Bundesgesetzbl. I S. 730) zugelassen ist.

§ 3 [Inkrafttreten] Diese Verordnung tritt am 1. Februar 1938 in Kraft.

---

1 § 2a eingeführt durch § 8 Tabak-VO vom 19. 12. 1959 (BGBl. I S. 730).

10 Verordnung über die Zulassung fremder Stoffe zum Schutz gegen mikrobiellen Verderb von Lebensmitteln (Konservierungsstoff-Verordnung)

Vom 19. Dezember 1959 (BGBl. I S. 735; auch BGBl. III 2125–4–31)
Zuletzt geändert durch Verordnung vom 11. März 1964 (BGBl. I S. 138)

§ 1 [Zulassung fremder Stoffe] (1) Nach Maßgabe dieser Verordnung werden die folgenden fremden Stoffe unvermischt oder in Vermischung untereinander zum Schutz gegen den mikrobiellen Verderb von Lebensmitteln zugelassen:

Stoffe	Bezeichnung	Kenn-Nr.
Sorbinsäure und ihre Natrium-, Kalium- und Kalziumverbindungen	„Sorbinsäure"	Nr. 1
Benzoesäure und ihre Natriumverbindung	„Benzoesäure"	Nr. 2
para-Hydroxybenzoesäure-Äthylester, para-Hydroxybenzoesäure-Propylester und deren Natriumverbindungen	„PHB-Ester"	Nr. 3
Ameisensäure und ihre Natrium-, Kalium- und Kalziumverbindungen	„Ameisensäure"	Nr. 4

(2) Die in Absatz 1 aufgeführten fremden Stoffe werden auch in Vermischung mit den in der Anlage 1 aufgeführten fremden Stoffen zugelassen. Die in der Anlage 1 angegebenen Höchstmengen dürfen in einer Vermischung nicht überschritten werden.

§ 2 [Beschränkungen] Die in § 1 Abs. 1 aufgeführten fremden Stoffe und die in § 1 Abs. 2 bezeichneten Vermischungen sind nur zugelassen als Zusatz

1. zu den in der Anlage 2 aufgeführten Lebensmitteln und
2. zu Lebensmitteln, soweit sie zur Herstellung oder Zubereitung der in der Anlage 2 aufgeführten Lebensmittel bestimmt sind.

§ 3 [Festsetzung von Höchstmengen] (1) Der Gehalt an den in § 1 Abs. 1 aufgeführten fremden Stoffen in Lebensmitteln der Anlage 2 darf die dort angegebenen Höchstmengen nicht übersteigen.

(2) Werden die in § 1 Abs. 1 aufgeführten fremden Stoffe in Vermischung untereinander verwendet, so vermindert sich die für jeden Stoff bei dem jeweiligen Lebensmittel angegebene Höchstmenge um soviel Vomhundertteile, wie von den Höchstmengen der anderen fremden Stoffe zusammen im Gemisch enthalten sind.

(3) Bei der Berechnung der zulässigen Höchstmenge einer Vermischung nach Absatz 2 wird der Zusatz von Ameisensäure und deren Verbindungen nicht berücksichtigt, soweit sie nach Maßgabe der Anlage 2 zusätzlich verwendet werden dürfen.

§ 4 [Verwendung konservierter Lebensmittel] In der Anlage 2 aufgeführte Lebensmittel, denen unter Beachtung der Vorschriften der §§ 1 bis 3 fremde Stoffe zugesetzt worden sind, dürfen zur Herstellung oder Zubereitung anderer Lebensmittel verwendet werden.

§ 5 [Pflicht zur Kenntlichmachung] (1) Wer Lebensmittel, denen

1. in § 1 Abs. 1 aufgeführte fremde Stoffe,
2. Vermischungen nach § 1 Abs. 2 oder
3. Lebensmittel nach § 2 Nr. 2 mit einem Gehalt an den in § 1 aufgeführten fremden Stoffen

zugesetzt sind, gewerbsmäßig in den Verkehr bringt, hat den Gehalt an den fremden Stoffen durch die Angabe „mit Konservierungsstoff" unter Hinzufügung der in § 1 Abs. 1 angeführten Bezeichnung kenntlich zu machen, soweit in Absatz 4 und § 6 Abs. 3 und 4 nichts anderes bestimmt ist.

(2) Dem gewerbsmäßigen Inverkehrbringen im Sinne dieser Verordnung steht es gleich, wenn Lebensmittel für Mitglieder von Genossenschaften oder ähnlichen Einrichtungen oder in Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung abgegeben werden.

(3) In Verbindung mit der Kenntlichmachung nach Absatz 1 dürfen die Angaben „handelsüblich", „leicht", „unschädlich" oder ähnliche Angaben nicht gebraucht werden.

(4) Abweichend von § 5a Abs. 2 des Lebensmittelgesetzes besteht nicht die Verpflichtung, den Gehalt an den nach § 1 zugelassenen fremden Stoffen kenntlich zu machen, wenn in einem Kilogramm des Lebensmittels der Anteil an zu seiner Herstellung oder Zubereitung verwendeten Lebensmitteln (§ 2 Nr. 1), die solche Stoffe enthalten, nicht mehr als 20 Gramm, bei Zusatz von konservierten flüssigen Eiprodukten nicht mehr als 2 Gramm beträgt. Bleiben Teile von Lebensmitteln, die fremde Stoffe enthalten, im gesamten Lebensmittel als besondere Bestandteile erkennbar, so kann sich die Kenntlichmachung auf diese Teile beschränken.

§ 6 [Form der Kenntlichmachung] (1) Die Kenntlichmachung ist deutlich sichtbar und in leicht lesbarer Schrift vorzunehmen

1. bei Lebensmitteln, die in Packungen, Behältnissen oder Umhüllungen mit Inhaltsangabe in den Verkehr gebracht werden, auf den Packungen, Behältnissen oder Umhüllungen in Verbindung mit der Angabe der Art des Inhalts;
2. bei Lebensmitteln, die in Packungen, Behältnissen oder Umhüllungen ohne Inhaltsangabe oder lose in den Verkehr gebracht werden, auf den Packungen, Behältnissen, Umhüllungen, auf den Preisschildern oder auf besonderen Schildern, die auf oder neben der Ware für den Verbraucher deutlich sichtbar anzubringen oder aufzustellen sind;
3. bei der Abgabe von Speisen oder Getränken zum Verzehr in Gaststätten oder Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung, vorbehaltlich der Bestimmungen des Absatzes 3, auf den Speisenkarten oder, soweit Speisenkarten nicht ausgelegt sind, auf den Preisverzeichnissen.

(2) Werden Getränke in Flaschen ohne Klebeetiketten in den Verkel gebracht, so genügt die Kenntlichmachung auf einer Halsschleife od einem Ringetikett.

(3) In den Fällen des Absatzes 1 Nr. 3 darf an Stelle der Bezeichnun die in § 1 Abs. 1 aufgeführte Kenn-Nummer verwendet werden. Die Be zeichnung muß in diesen Fällen aus der Speisenkarte oder einem Aushan nach dem Muster der Anlage 3 ersichtlich sein. Der Aushang ist in der Verkaufs- oder Speiseraum deutlich sichtbar und leicht zugänglich anzu bringen.

(4) Werden Speisen oder Getränke in anderen als den in Absatz 1 Nr. bezeichneten Fällen gewerbsmäßig abgegeben, so genügt zur Kenntlich machung ein Aushang oder eine schriftliche Erklärung gegenüber dem Ver braucher. Das gleiche gilt für Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung bei denen Speisenkarten und Preisverzeichnisse nicht ausliegen. Gegenüber Verbrauchern, die in eine Anstalt aufgenommen sind, in der die Verpfle gung ärztlicher Überwachung unterliegt, genügt die Kenntlichmachung i einer dem verantwortlichen Arzt jederzeit zur Einsichtnahme zugänglichen Aufzeichnung.

§ 7 [Abgabe in Packungen und Behältnissen] (1) Die in § 1 Abs. 1 auf geführten fremden Stoffe, Vermischungen nach § 1 Abs. 2 sowie Lebens mittel nach § 2 Nr. 2 mit einem Gehalt an den in § 1 Abs. 1 aufgeführte fremden Stoffen dürfen, sofern sie zum Schutz gegen den mikrobiellen Verderb von Lebensmitteln bestimmt sind, gewerbsmäßig nur in Packunge oder Behältnissen abgegeben werden.

(2) Auf den Packungen oder Behältnissen müssen an einer in die Auge fallenden Stelle in deutscher Sprache und in deutlich sichtbarer, leicht les barer Schrift angegeben sein:

1. der Konservierungsstoff mit der vollständigen chemischen Bezeichnun nach § 1 Abs. 1, bei Vermischungen nach § 1 Abs. 2 sowie bei Lebens mitteln nach dem § 2 Nr. 2 außerdem die darin enthaltene Menge de einzelnen Konservierungsstoffe;
2. der Verwendungszweck unter Angabe derjenigen Lebensmittel der An lage 2, zu deren Konservierung die fremden Stoffe bestimmt sind, unte Gebrauch der Worte: „Nach Maßgabe der Konservierungsstoff-Verord nung zugelassen zum Konservieren von ...“ und
3. der Name oder die Firma des Herstellers oder desjenigen, der die frem den Stoffe oder die Vermischungen in den Verkehr bringt, sowie der Or der gewerblichen Hauptniederlassung des Herstellers; wenn dieser Or nicht im Geltungsbereich dieser Verordnung liegt, die fremden Stoff oder die Vermischungen jedoch im Geltungsbereich dieser Verordnun hergestellt sind, außerdem der Ort der Herstellung.

§ 8[1]

1 Außer Kraft gem. § 13 Abs. 2.

9 **[Aufhebungsvorschrift]** Die nachstehend bezeichneten Runderlasse reten, soweit sie nicht bereits außer Kraft getreten sind, am 23. Dezember 959 außer Kraft:

1. Der Erlaß des Preußischen Ministers für Volkswohlfahrt betr. die Verwendung von Talk und von schwefliger Säure bei der Herstellung von Müllerei-Erzeugnissen vom 10. Juni 1922 (Amtsblatt des Preußischen Ministers für Volkswohlfahrt S. 339),
2. der Erlaß des Preußischen Ministers für Volkswohlfahrt über die Verwendung von Benzoesäure und Ameisensäure zur Herstellung von Obstdauerwaren vom 11. Januar 1927 (nicht veröffentlicht),
3. der Erlaß des Preußischen Ministers für Volkswohlfahrt, Ministers für Landwirtschaft, Domänen und Forsten, Ministers für Handel und Gewerbe und Ministers der Justiz über die Verwendung von Borsäure und Hexamethylentetramin bei Lebensmitteln vom 30. April 1928 (nicht veröffentlicht),
4. das Rundschreiben des Reichsministers des Innern betr. Kenntlichmachung borsäurehaltiger Krabben vom 3. Januar 1934 (Reichs-Gesundheitsblatt S. 70),
5. der Runderlaß des Reichs- und Preußischen Ministers des Innern über die Herstellung von Fleischsalat vom 1. April 1935 (Ministerialblatt für die Preußische innere Verwaltung S. 559),
6. Runderlaß des Reichs- und Preußischen Ministers des Innern zur Verordnung über Obsterzeugnisse vom 9. Mai 1935 (Ministerialblatt für die Preußische innere Verwaltung S. 671),
7. der 2. Absatz des Runderlasses des Reichsministers des Innern betr. die Gelbfärbung der Margarine vom 3. Februar 1941 (Reichs-Gesundheitsblatt S. 244),
8. der Runderlaß des Reichsministers des Innern über sterilisierte Faßgurken vom 4. März 1941 (Ministerialblatt des Reichs- und Preußischen Ministeriums des Innern S. 424),
9. der Runderlaß des Reichsministers des Innern über Para-Oxybenzoesäureester und Para-Chlorbenzoesäure als Konservierungsmittel vom 25. März 1941 (Ministerialblatt des Reichs- und Preußischen Ministeriums des Innern S 575),
0. der Runderlaß des Reichsministers des Innern über die Konservierung von Mayonnaisen und Tunken vom 30. April 1941 (Ministerialblatt des Reichs- und Preußischen Ministeriums des Innern S. 815),
1. der Runderlaß des Reichsministers des Innern über die Konservierung von Gewürzsoßen vom 12. Januar 1942 (Ministerialblatt des Reichs- und Preußischen Ministeriums des Innern S. 206),
2. der Erlaß des Reichsministers des Innern über die Haltbarmachung von Naßgrieben vom 21. August 1942 (nicht veröffentlicht).

§ 10 **[Änderungsvorschrift]** Die Verordnung über chemisch behandelte Getreidemahlerzeugnisse, unter Verwendung von Getreidemahl-

erzeugnissen hergestellte Lebensmittel und Teigmassen aller Art
27. Dezember 1956 (BGBl. I S. 1081) wird wie folgt geändert:
1. In § 1 Nr. 1 werden die Worte „oder mit Bromaten" gestrichen,
2. in § 2 Abs. 1 Nr. 1 werden die Worte „oder wenn sie mit chemis
Farbstoffen oder Konservierungsmitteln versetzt sind" gestrichen,
3. §§ 4 und 5 werden gestrichen.

§ 11 [Strafbestimmungen] (1) Wer vorsätzlich oder fahrlässig Leb
mitteln, die dazu bestimmt sind, gewerbsmäßig oder in einer in § 5 Al
bezeichneten Weise in den Verkehr gebracht zu werden, fremde S
über die in §§ 1, 3 oder 8 festgesetzten Höchstmengen hinaus zus
wird nach § 11 Abs. 1 Satz 2, Abs. 2 bis 5 des Lebensmittelgesetzes
straft. Ebenso wird bestraft, wer vorsätzlich oder fahrlässig entgegen §
6 oder 8 Abs. 3 Lebensmittel, die er gewerbsmäßig oder in einer in
Abs. 2 bezeichneten Weise in den Verkehr bringt, nicht oder nicht in
vorgeschriebenen Weise kenntlich macht.

(2) Wer vorsätzlich oder fahrlässig entgegen § 7 Abs. 1 oder § 8 Ab
fremde Stoffe und Vermischungen, die zur Verwendung bei den in
Anlagen 2 oder 4 aufgeführten Lebensmitteln bestimmt sind, nicht in P
kungen oder Behältnissen abgibt oder wer auf diesen Packungen oder
hältnissen entgegen § 7 Abs. 2 oder § 8 Abs. 3 nicht die erforderlic
Angaben in der vorgeschriebenen Weise macht, wird nach § 12 des
bensmittelgesetzes bestraft.

§ 12 [Geltung in Berlin] Diese Verordnung gilt nach § 14 des Drit
Überleitungsgesetzes vom 4. Januar 1952 (Bundesgesetzbl. I S. 1)
Verbindung mit Artikel 8 des Gesetzes zur Änderung und Ergänzung
Lebensmittelgesetzes vom 21. Dezember 1958 (Bundesgesetzbl. I S. 9
auch im Land Berlin[1].

§ 13 [Inkrafttreten] (1) Diese Verordnung tritt mit Ausnahme des
Abs. 2 am 23. Dezember 1959 in Kraft; § 7 Abs. 2 tritt am 1. Mai 196
Kraft. Eine Verpflichtung zur Kenntlichmachung des Gehalts an den n
dieser Verordnung zugelassenen fremden Stoffen besteht nicht bei Leb
mitteln, die bis zum 23. Dezember 1960 in den Verkehr gebracht werde

(2) § 8 tritt am 31. Dezember 1964 außer Kraft.

Anlage 1 (zu § 1 Abs. 2)

In einem Kilogramm der Vermischung dürfen höchstens enthalten sein:
150 Gramm Natriumsulfat oder 350 Gramm Glyzerin,
sowie außerdem
20 Gramm Natriumkarbonat oder Kaliumkarbonat
oder
20 Gramm Orthophosphat oder Pyrophosphat des Natriums oder Kali
oder, wenn kein Natriumsulfat in der Vermischung enthalten ist,
20 Gramm Kalziumchlorid.

---

1 GVBl. Berlin 1959 S. 1260.

Anlage 2 (zu § 2)

Lebensmittel	Höchstmengen an Konservierungsstoffen (in Gramm) Kenn-Nummer 1	2	3	4
1. Bratfischmarinaden, Kochfischmarinaden, Kaltmarinaden aus Fischen oder Muscheln, einschließlich ihrer Aufgüsse und Tunken	2,0	1,5	1,0	—
2. Fischpasten mit weniger als 10 vom Hundert Kochsalz	2,0	—	1,2	—
3. Salzheringserzeugnisse, Salzfische in Öl	2,0	2,5	1,2	—
4. Fischwaren aus Rogen, ausgenommen geräucherter Rogen	2,0	2,5	0,8	—
5. Anchosen einschließlich ihrer Aufgüsse und Tunken	2,5	4,0	2,0	—
6. Krebszubereitungen, nicht sterilisiert, mit Ausnahme von Pulver für Krebssuppen	2,5	4,0	1,5	—
7. Garnelen-(Krabben-)erzeugnisse, nicht sterilisiert	2,5	4,0	2,0	—
8. Flüssigei (Eiauslauf), flüssiges Eigelb	10,0	10,0	—	—
9. Mayonnaise	2,5	2,5	1,2	—
10. Fleischsalat, Aspik, Gemüsesalat	1,5	1,5	0,6	—
11. Eßbare gelatinehaltige Überzugsmassen für Fleischerzeugnisse	2,0	2,0	1,2	—
12. Margarine mit einem Wassergehalt von mehr als 15 vom Hundert	1,2	—	—	—
13. Obstpülpen, Obstmark und Früchte zur Weiterverarbeitung in der Süßwaren- und Getränkewirtschaft	1,0	—	—	4,0
14. Obstmuttersäfte, auch konzentriert bis zum spezifischen Gewicht von 1,33, jedoch nicht Obstdicksäfte	1,0	1,0	—	4,0
15. Ansätze und Grundstoffe für Fruchtsaftgetränke, Limonaden, Brausen, künstliche Heiß- und Kaltgetränke	1,0	1,0	—	4,0
16. Gekochtes Obst einschließlich Rhabarber und Kürbis in nicht luftdicht verschlossenen Behältnissen	1,2	1,5	—	—
17. Sauerkonserven aller Art (Gurkenkonserven und Gemüse in Essig sowie milchsauer vergorene Gurken), ausgenommen Sauerkraut	1,5	2,0	—	—

Lebensmittel	Höchstmengen an Konservierungsstoffen (in Gramm) Kenn-Nummer			
	1	2	3	4
18. Zwiebeln und geriebener Meerrettich	2,0	2,5	1,5	4,0
19. Geriebene Schale von Zitrusfrüchten	1,2	1,5	—	—
20. Gewürz- und Salatsoßen	2,5	2,5	1,5	—
21. Marzipan und marzipanähnliche Erzeugnisse aus anderen Ölsamen als Mandeln; Makronen und Makronenersatzmassen; mit Zusätzen von Milch, Frucht- und anderen Stoffen versehene wasser- oder fetthaltige Massen für Zucker-, Schokoladen- und Dauerbackwaren und für Backwaren anderer Art	1,5	1,5	1,5	—
22. Labpräparate	12,0	12,0	10,0	—
23. Trennemulsionen	1,5	1,5	1,0	—
24. Wasserhaltige Aromen mit einem Alkoholgehalt unter 12 vom Hundert	1,0	1,5	1,5	—
25. Speisesenf	1,0	1,5	1,5	—
26. Marmeladen, Konfitüren, Obstgelee und ähnliche Erzeugnisse, jedoch nur zur Oberflächenbehandlung der abgefüllten Erzeugnisse	0,1	0,1	—	0,1
27. Back- und Zwieback-Creme, jedoch nur zur Oberflächenbehandlung	0,1	0,1	0,1	—

Den in Nummer 1, 2, 3, 6, 7, 9, 10, 19, 20, 24 und 25 aufgeführten Lebensmitteln dürfen zusätzlich 0,3 Gramm Ameisensäure oder deren Natrium-, Kalium- und Kalziumverbindungen, den in Nummer 4, 5 und 17 aufgeführten Lebensmitteln 1 Gramm Ameisensäure oder deren Natrium-, Kalium- und Kalziumverbindungen zugesetzt werden.

Die angegebenen Höchstmengen an den in § 1 Abs. 1 aufgeführten fremden Stoffen gelten für ein Kilogramm der in Nummer 1 bis 25 bezeichneten Lebensmittel; die angegebenen Höchstmengen für die in Nummer 26 und 27 bezeichneten Lebensmittel gelten für ein Quadratdezimeter der mit diesen Stoffen behandelten Oberfläche dieser Lebensmittel. Die Höchstmenge ist berechnet für die Stoffe der

Kenn-Nummer 1 als Sorbinsäure,
Kenn-Nummer 2 als Benzoesäure,
Kenn-Nummer 3 als para-Hydroxybenzoesäure-Äthylester,
Kenn-Nummer 4 als Ameisensäure.

Fehlt eine Mengenangabe für einen dieser Stoffe, so ist er nicht zugelassen.

Anlage 3 (zu § 6 Abs. 3)

Aushang oder Vermerk auf der Speisenkarte

Zugelassene Stoffe nach § 1 Abs. 1
der Konservierungsstoff-Verordnung vom 19. Dezember 1959

Kenn-Nummer	Bezeichnung
Nr. 1	„Sorbinsäure“
Nr. 2	„Benzoesäure“
Nr. 3	„PHB-Ester“
Nr. 4	„Ameisensäure“

Anlage 4 (zu § 8)

Zulässige Höchstmengen an den in § 1 Abs. 1 aufgeführten Stoffen auf ein Kilogramm des Lebensmittels bei Verwendung von Hexamethylentetramin

Lebensmittel	Konservierungsstoffe (in Gramm) Bezeichnung			
	Hexamethylentetramin	Sorbinsäure	Benzoesäure	PHB-Ester
1. Kaltmarinaden, aus Fischen oder Muscheln, einschließlich ihrer Aufgüsse und Tunken	0,25	1,0	1,0	1,0
2. Salzfische in Öl	0,35	1,0	2,0	0,9
3. Fischwaren aus Rogen, ausgenommen geräucherter Rogen	0,5	1,0	2,0	0,9
4. Anchosen einschließlich ihrer Aufgüsse und Tunken, Krebszubereitungen, nicht sterilisiert, mit Ausnahme von Pulver für Krebssuppen	0,5	1,0	3,0	1,6
5. Garnelen-(Krabben-)Erzeugnisse, nicht sterilisiert	0,8	1,0	3,0	1,6

Den in Nummer 1, 2 und 5 aufgeführten Lebensmitteln dürfen zusätzlich ,3 Gramm Ameisensäure oder deren Natrium-, Kalium- und Kalziumverbindungen, den in Nummer 3 und 4 aufgeführten Lebensmitteln Gramm Ameisensäure oder deren Natrium-, Kalium- und Kalziumverbindungen zugesetzt werden.

10a Verordnung über Pflanzenschutz-, Schädlingsbekämpfungs- und Vorratsschutzmittel in oder auf Lebensmitteln pflanzlicher Herkunft (Höchstmengen-VO – Pflanzenschutz –)

Vom 30. November 1966 (BGBl. I S. 667)

Auf Grund des § 5 Nr. 1 des Lebensmittelgesetzes in der Fassung der Bekanntmachung vom 17. Januar 1936 (Reichsgesetzbl. I S. 17), zuletzt geändert durch das Gesetz über den Übergang von Zuständigkeiten auf dem Gebiete des Rechts des Gesundheitswesens vom 29. Juli 1964 (Bundesgesetzbl. I S. 560), in Verbindung mit Artikel 129 des Grundgesetzes wird gemeinsam mit dem Bundesminister für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten sowie auf Grund des § 5a Abs. 1 Nr. 5 des Lebensmittelgesetzes im Einvernehmen mit den Bundesministern für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten und für Wirtschaft mit Zustimmung des Bundesrates verordnet:

§ 1 [Verkehrsverbote] (1) In der Anlage 1 aufgeführte Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, in oder auf denen Reste der dort aufgeführten Stoffe als Folge einer unmittelbaren oder mittelbaren Anwendung solcher Stoffe über die dort festgesetzten Höchstmengen hinaus vorhanden sind, dürfen nicht angeboten, zum Verkauf vorrätig gehalten, feilgehalten, verkauft oder sonst in den Verkehr gebracht werden.

(2) In der Anlage 1 nicht aufgeführte Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, in oder auf denen Reste der dort aufgeführten Stoffe, die ein Zehntel der niedrigsten dort für den jeweiligen Stoff festgesetzten Höchstmenge, mindestens jedoch 0,01 ppm, überschreiten, als Folge einer unmittelbaren oder mittelbaren Anwendung solcher Stoffe vorhanden sind, dürfen nicht angeboten, zum Verkauf vorrätig gehalten, feilgehalten, verkauft oder sonst in den Verkehr gebracht werden.

(3) Die Absätze 1 und 2 gelten nicht, soweit Lebensmittel, bei denen Reste der Stoffe über die festgesetzten Höchstmengen hinaus vorhanden sind, an Betriebe abgegeben werden, die vor der Abgabe an den Verbraucher die über die festgesetzten Höchstmengen hinaus vorhandenen Reste der Stoffe durch Lagerung oder sonstige Behandlung der Lebensmittel beseitigen.

§ 2 Es ist verboten, mit Stoffen der Anlage 2 unmittelbar oder mittelbar behandelte Pflanzen oder Pflanzenteile, in oder auf denen diese Stoffe vorhanden sind, als Lebensmittel anzubieten, zum Verkauf vorrätig zu halten, feilzuhalten, zu verkaufen oder sonst in den Verkehr zu bringen.

§ 3 [Strafbestimmungen] Wer vorsätzlich oder fahrlässig

1. entgegen § 1 Lebensmittel in den Verkehr bringt, in oder auf denen

die in der Anlage 1 aufgeführten Stoffe über die in dieser Verordnung festgesetzten Höchstmengen hinaus vorhanden sind, oder

2. entgegen § 2 Pflanzen oder Pflanzenteile als Lebensmittel in den Verkehr bringt, in oder auf denen die in der Anlage 2 aufgeführten Stoffe vorhanden sind,

wird nach § 11 Abs. 1 Satz 2, Abs. 2 bis 5 des Lebensmittelgesetzes bestraft.

§ 4 [Geltung im Land Berlin] Diese Verordnung gilt nach § 14 des Dritten Überleitungsgesetzes vom 4. Januar 1952 (Bundesgesetzblatt I S. 1) in Verbindung mit Artikel 8 des Gesetzes zur Änderung und Ergänzung des Lebensmittelgesetzes vom 21. Dezember 1958 (Bundesgesetzbl. I S. 950) auch im Land Berlin.

§ 5 [Inkrafttreten] (1) Diese Verordnung tritt am 1. Januar 1968 in Kraft.

(2) Abweichend von Absatz 1 findet diese Verordnung für die in § 1 Abs. 2 des Lebensmittelgesetzes genannten Erzeugnisse sowie für Hopfen erst ab 1. Januar 1973 Anwendung.

Anlage 1 (zu den §§ 1 und 3 Nr. 1)
Zugelassene Höchstmenge in oder auf Lebensmitteln

Stoff		Höchstmenge ppm[1]	in oder auf folgenden Lebensmitteln[2]
Atrazin	2-Aethylamino-4-chlor-6-isopropylamino-1,3,5-triazin	0,1	Blattgemüse und sonstige Sproßgemüse, Fruchtgemüse, Wurzelgemüse
		1,0	Spargel
Azinphos-aethyl Azinphos-methyl	O,O-Diaethyl-*S*-(4-oxo-3*H*-1,2,3-benzotriazin-3-yl)-methyl-dithiophosphat O,O-Dimethyl-*S*-(4-oxo-3*H*-1,2,3-benzotriazin-3-yl)-methyl-dithiophosphat	insgesamt 0,4	Blattgemüse und sonstige Sproßgemüse, Fruchtgemüse, Hülsenfrüchte, Obst einschl. Weintrauben, Hopfen
Barban	(4-Chlor-but-2-in-yl)-*N*-(3-chlor-phenyl)-carbamat	0,1	Blattgemüse und sonstige Sproßgemüse, Fruchtgemüse, Wurzelgemüse
Binapacryl	[2-(1-Methyl-propyl)-4,6-dinitro-phenyl]-3,3-dimethyl-acrylat	0,3	Fruchtgemüse, Obst einschl. Weintrauben
Blausäure	Cyanwasserstoff	6,0	Mahlerzeugnisse aus Getreide, Reis, Trockengemüse und -obst, Hülsenfrüchte, Kakaobohnen, frische Äpfel, Teigwaren, Gewürze, Rohkaffee
Bromophos	O-(4-Brom-2,5-dichlor-phenyl)-O,O-dimethyl-monothiophosphat	0,5	Äpfel, Kirschen, Pflaumen, Stachelbeeren, Blumenkohl, Buschbohnen, Spinat
		0,2	Tomaten, Radies, Zwiebeln, Karotten, Möhren
		0,1	Gurken
Captan	*N*-(Trichlor-methyl-thio)-cyclohex-4-en-1,2-dicarboximid	15,0	Obst einschl. Weintrauben
Carbaryl	*N*-Methyl-1-naphthyl-carbamat	3,0	Blattgemüse und sonstige Sproßgemüse, Fruchtgemüse, Hülsenfrüchte, Obst einschl. Weintrauben
Chlorbensid	(4-Chlor-benzyl)-(4-chlor-phenyl)-sulfid	1,5	Fruchtgemüse, Obst einschl. Weintrauben
Chlorfenson	(4-Chlor-phenyl)-4-chlor-benzol-sulfonat	1,5	Fruchtgemüse, Obst einschl. Weintrauben

und Propham (IPC)	Isopropyl-*N*-phenyl-carbamat	insgesamt 0,5	Kartoffeln ohne Schale
Chlorthion	O-(3-Chlor-4-nitro-phenyl)-O,O-dimethyl-monothiophosphat	0,5	Blattgemüse und sonstige Sproßgemüse, Fruchtgemüse, Hülsenfrüchte, Obst einschl. Weintrauben
2,4-D	(2,4-Dichlor-phenoxy)-essigsäure	0,05	Blattgemüse und sonstige Sproßgemüse, Fruchtgemüse, Wurzelgemüse
Demeton	Mischung aus O,O-Diaethyl-*S*-(3-thia-pentyl)-monothiophosphat und O,O-Diaethyl-O-(3-thia-pentyl)-monothiophosphat	0,4	Obst einschl. Weintrauben
Demeton-methyl	Mischung aus O,O-Dimethyl-*S*-(3-thia-pentyl)-monothiophosphat und O,O-Dimethyl-O-(3-thia-pentyl)-monothiophosphat	insgesamt 0,4	Blattgemüse und sonstige Sproßgemüse, Fruchtgemüse, Hülsenfrüchte, Obst einschl. Weintrauben, Hopfen
Demeton-methylsulfoxid	O,O-Dimethyl-*S*-(3-oxo-3-thia-pentyl)-monothiophosphat		
Diallat	*S*-(2,3-Dichlor-allyl)-*N*,*N*-diisopropyl-monothiocarbamat	0,05	Blattgemüse und sonstige Sproßgemüse, Fruchtgemüse, Wurzelgemüse
Diazinon	O,O-Diaethyl-O-(2-isopropyl-6-methyl-pyrimidin-4-yl)-monothiophosphat	0,5	Blattgemüse und sonstige Sproßgemüse, Fruchtgemüse, Hülsenfrüchte, Wurzelgemüse, Obst einschl. Weintrauben, Hopfen
Dibrom (Naled)	O-(1,2-Dibrom-2,2-dichlor-aethyl)-O,O-dimethyl-phosphat	0,2	Blattgemüse und sonstige Sproßgemüse, Fruchtgemüse, Hülsenfrüchte, Wurzelgemüse, Obst einschl. Weintrauben
Dichlobenil	2,6-Dichlor-benzonitril	0,2	gewaschene Kartoffeln mit Schale
Dichlofluanid	N-[(Dichlor-fluor-methyl)-thio-]*N'*,*N'*-dimethyl-*N*-phenyl-schwefelsäurediamid	2,0 + 2,0 Dimethyl-amino-sulfanilid	Erdbeeren
		0,5 + 0,5 Dimethyl-amino-sulfanilid	Äpfel, Birnen
Dichlordiphenyl-trichloraethan (DDT)	1,1,1-Trichlor-2,2-*bis*(chlor-phenyl)-aethan	1,0	Kohl, Äpfel, Birnen, Weintrauben

Stoff		Höchstmenge ppm[1]	in oder auf folgenden Lebensmitteln[2]
Dimefox	*N,N,N',N'*-Tetramethyl-diamido-phosphorsäure-fluorid	0,1	Hopfen-Blütendolden
Dimethoat	O,O-Dimethyl-*S*-(2-oxo-3-aza-butyl)-dithiophosphat	0,5	Blattgemüse und sonstige Sproßgemüse, Fruchtgemüse, Wurzelgemüse, Hülsenfrüchte, Obst einschl. Weintrauben, Hopfen-Blütendolden
Dinitrobutyl-phenylazetat (Dinoseb-azetat)	[2-(1-Methyl-propyl)-4,6-dinitro-phenyl]-acetat	0,05	Hülsenfrüchte
Dioxathion	[1,4-Dioxan-2,3-diyl]-*bis*(O,O-diaethyl-dithiophosphat)	0,4	Blattgemüse und sonstige Sproßgemüse, Fruchtgemüse, Hülsenfrüchte, Obst einschl. Weintrauben
Disulfoton	O,O-Diaethyl-*S*-(3-thia-pentyl)-dithiophosphat	0,2	Kartoffeln
Diuron	3-(3,4-Dichlor-phenyl)-1,1-dimethyl-harnstoff	0,05	Blattgemüse und sonstige Sproßgemüse, Fruchtgemüse, Wurzelgemüse
		1,0	Spargel
Dodin	(Dodecyl-guanidin)-acetat	1,0	Äpfel, Birnen, Kirschen
2,4-DP	2-(2,4-Dichlor-phenoxy)-propionsäure	0,05	Blattgemüse und sonstige Sproßgemüse, Fruchtgemüse, Wurzelgemüse
Endosulfan	6,7,8,9,10,10-Hexachlor-1,5,5a,6,9,9a-hexahydro-6,9-methano-2,4,3-benzo[*e*]-dioxathiepin-3-oxid	0,5	Blattgemüse und sonstige Sproßgemüse, Fruchtgemüse, Hülsenfrüchte, Obst ohne Weintrauben
Fenitrothion	O,O-Diomethyl-O-(3-methyl)-4-nitro-phenyl)-monothiophosphat	0,4	Blattgemüse und sonstige Sproßgemüse, Fruchtgemüse, Wurzelgemüse, Hülsenfrüchte, Obst einschl. Weintrauben
Fentin (-azetat und -hydroxid)	Acetoxy-triphenyl-stannan (Triphenyl-Zinn-acetat); Hydroxy-triphenyl-stannan (Triphenyl-Zinn-hydroxid)	1,0 (berechnet als Zinn)	Selleriebläter
Ferbam	Eisen(III)-*tris*(*N,N*-dimethyl-dithiocarbamat)	1,0	Blattgemüse und sonstige Sproßgemüse, Fruchtgemüse, Hülsenfrüchte, Obst einschl. Weintrauben

Folpet	*N*-(Trichlor-methylthio)-phthalimid	15,0	Obst einschl. Weintrauben, Hopfen
Formothion	O,O-Dimethyl-*S*-(3-methyl-2,4-dioxo-3-aza-butyl)-dithiophosphat	0,1	Blattgemüse und sonstige Sproßgemüse, Fruchtgemüse, Wurzelgemüse einschl. Kartoffeln, Zukkerrüben, Hülsenfrüchte, Obst einschl. Weintrauben
Kelthan (Dicofol)	2,2,2-Trichlor-1,1-*bis*(4-chlor-phenyl)-aethanol	0,5	Fruchtgemüse, Obst, einschl. Weintrauben, Hopfen
Kupferverbindungen: Kupfer-Lignin-Verbindung		15,0 (berechnet als Kupfer)	Blattgemüse und sonstige Sproßgemüse, Fruchtgemüse, Obst einschl. Weintrauben, Hopfen
Kupferoxychlorid („Grünkupfer"-Präparate), Tetrakupfer-Kalziumoxychlorid („Blaukupfer"-Präparate)			
Lindan	*gamma*-1,2,3,4,5,6-Hexachlor-cyclohexan	2,0	Blattgemüse und sonstige Sproßgemüse, Fruchtgemüse, Wurzelgemüse, Hülsenfrüchte, Obst
		0,1	Getreide
		0,03	Mahlerzeugnisse aus Getreide
Linuron	3-(3,4-Dichlor-phenyl)-1-methoxy-1-methyl-harnstoff	0,1	Möhren, Sellerieknollen, Kartoffeln
		0,3	Selleriekraut
Malathion	*S*-[1,2-*bis*(Aethoxy-carbonyl)-aethyl]-O,O-dimethyl-dithiophosphat	0,5	Blattgemüse und sonstige Sproßgemüse, Fruchtgemüse, Hülsenfrüchte, Obst einschl. Weintrauben
		3,0	Getreide
		1,0	Mahlerzeugnisse aus Getreide
Mancozeb	Maneb-Zineb-Komplex	3,0	Blattgemüse und sonstige Sproßgemüse, Fruchtgemüse, Hülsenfrüchte, Obst, einschl. Weintrauben, Hopfen

Stoff		Höchstmenge ppm[1]	in oder auf folgenden Lebensmitteln[2]
Maneb	Mangan(II)-[*N*,*N'*-aethylen-*bis*(dithiocarbamat)]	3,0	Blattgemüse und sonstige Sproßgemüse, Fruchtgemüse, Hülsenfrüchte, Obst einschl. Weintrauben, Hopfen
MCPA	(4-Chlor-2-methyl-phenoxy)-essigsäure	0,05	Blattgemüse und sonstige Sproßgemüse, Fruchtgemüse, Wurzelgemüse
MCPB	4-(4-Chlor-2-methyl-phenoxy)-buttersäure	0,1	Blattgemüse und sonstige Sproßgemüse, Fruchtgemüse, Wurzelgemüse
Mecoprop	2-(4-Chlor-2-methyl-phenoxy)-proprionsäure	0,05	Blattgemüse und sonstige Sproßgemüse, Fruchtgemüse, Wurzelgemüse
Methoxychlor	1,1,1-Trichlor-2,2-*bis*(4-methoxy-phenyl)-aethan	10,0	Blattgemüse und sonstige Sproßgemüse, Fruchtgemüse, Raps, Obst einschl. Weintrauben
Methylbromid	Monobrom-methan	50 (nur anorganisches Brom als Folge einer Methylbromid-Begasung)	Getreide, Mandelkerne, Nußkerne, Schalen und Inneres von Zitrusfrüchten, Kakaobohnen, Trokkenobst
Metiram	*N*,*N'*-Polyaethylen-*bis*(thiocarbamoyl)-disulfid + Zink-[*N*,*N'*-aetyhlen-*bis*(dithiocarbamat)]	3,0	Blattgemüse und sonstige Sproßgemüse, Fruchtgemüse, Hülsenfrüchte, Obst einschl. Weintrauben, Hopfen
Mevinphos	*O*-(2-Methoxycarbonyl-1-methyl-vinyl)-*O*,*O*-dimethyl-phosphat	0,1	Blattgemüse und sonstige Sproßgemüse, Fruchtgemüse, Wurzelgemüse, Hülsenfrüchte, Obst einschl. Weintrauben
Mezineb (Propineb)	Zink-[*N*,*N'*-propylen-1,2-*bis*(dithiocarbamat)]	3,0	Blattgemüse und sonstige Sproßgemüse, Fruchtgemüse, Hülsenfrüchte, Obst einschl. Weintrauben
Monolinuron	3-(4-Chlor-phenyl)-1-methoxy-1-methyl-harnstoff	0,1	Bohnen, Möhren, Kartoffeln

Monuron	3-(4-Chlor-phenyl)-1,1-dimethyl-harnstoff	1,0	Spargel
Naphthyl-essigsäure	*alpha*-Naphthyl-essigsäure	0,1	Kernobst
Nicotin	L-3-(1-Methyl-pyrrolidin-2-yl)-pyridin	0,5	Blattgemüse und sonstige Sproßgemüse, Fruchtgemüse, Hülsenfrüchte, Obst einschl. Weintrauben
Parathion	O,O-Diaethyl-O-(4-nitro-phenyl)-monothiophosphat	insgesamt 0,5	Blattgemüse und sonstige Sproßgemüse, Fruchtgemüse, Wurzelgemüse, Hülsenfrüchte, Obst einschl. Weintrauben
Parathionmethyl	O,O-Dimethyl-O-(4-nitro-phenyl)-monothiophosphat		
Phosphamidon	O-(2-Chlor-3-diaethylamino-1-methyl-3-oxo-prop-1-en-yl)-O,O-dimethyl-phosphat	0,5	Äpfel
		0,1	Blattgemüse und sonstige Sproßgemüse, Fruchtgemüse, Wurzelgemüse einschl. Kartoffeln und Zuckerrüben, Hülsenfrüchte, Obst, Oliven, Hopfen
Phosphorwasserstoff		0,05	Getreide
Piperonylbutoxid	5-Propyl-4-(2,5,8-trioxa-dodecyl)-1,3-benzodioxol	8,0	Blattgemüse und sonstige Sproßgemüse, Fruchtgemüse, Hülsenfrüchte, Obst einschl. Weintrauben, Mahlerzeugnisse aus Getreide
Prometryn	2,4-*bis*(Isopropylamino)-6-methylthio-1,3,5-triazin	0,05	Blattgemüse und sonstige Sproßgemüse, Fruchtgemüse, Wurzelgemüse
Propham (IPC) und Chlorpropham (CIPC)	Isopropyl-*N*-phenyl-carbamat *N*-(3-Chlor-phenyl)-isopropyl-carbamat	insgesamt 0,5	Kartoffeln ohne Schale
Pyrethrine	Pyrethrin I: Ester der 2,2-Dimethyl-3-(2-methyl-prop-1-en-yl)-cyclopropan-carbonsäure mit 4-Hydroxy-3-methyl-2-(penta-2,4-dien-yl)-cyclopent-2-en-1-on	1,0	Blattgemüse und sonstige Sproßgemüse, Fruchtgemüse, Hülsenfrüchte, Obst einschl. Weintrauben
	Pyrethrin II: Ester der 3-[2-(Methoxy-carbonyl)-prop-1-en-yl]-2,2-dimethyl-cyclopropan-carbonsäure mit 4-Hydroxy-3-methyl-2-(penta-2,4-dien-yl)-cyclopent-2-en-1-on	3,0	Mahlerzeugnisse aus Getreide

	Stoff	Höchstmenge ppm[1]	in oder auf folgenden Lebensmitteln[2]
(noch: Pyrethrine)	Cinerin I: Ester der 2,2-Dimethyl-3-(2-methyl-prop-1-en-yl)-cyclopropan-carbonsäure mit 2-(But-2-en-yl)-4-hydroxy-3-methyl-cyclopent-2-en-1-on Cinerin II: Ester der 3-[2-(Methoxy-carbonyl)-prop-1-en-yl]-2,2-dimethyl-cyclopropan-carbonsäure mit 2-(But-2-en-yl)-4-hydroxy-3-methyl-cyclopent-2-en-1-on Allethrin: Ester der 2,2-Dimethyl-3-(2-methyl-prop-1-en-yl)-cyclopropan-carbonsäure mit 2-Allyl-4-hydroxy-3-methyl-cyclopent-2-en-1-on Barthrin: Ester der 2,2-Dimethyl-3-(2-methyl-prop-1-en-yl)-cyclopropan-carbonsäure mit 2-Chlor-4,5-methylendioxy-benzylalkohol Cyclethrin: Ester der 2,2-Dimethyl-3-(2-methyl-prop-1-en-yl)-cyclopropan-carbonsäure mit 2-(Cyclopent-2-en-yl)-4-hydroxy-3-methyl-cyclopent-2-en-1-on Furethrin: Ester der 2,2-Dimethyl-3-(2-methyl-prop-1-en-yl)-cyclopropan-carbonsäure mit 2-Furfuryl-4-hydroxy-3-methyl-cyclopent-2-en-1-on		
Quintozen	Pentachlor-nitro-benzol	1,0	Kohl, Salat, Zwiebeln, Gurken, Radies
Rotenon	1,2,12,12a-Tetrahydro-2-isopropenyl-8,9-dimethoxy-[1]-benzopyrano-[3,4-*b*]furo[2,3-*h*]	0,04	Blattgemüse und sonstige Sproßgemüse, Fruchtgemüse, Hülsenfrüchte, Obst einschl. Weintrauben

Schwefel		50	Blattgemüse und sonstige Sproßgemüse, Fruchtgemüse, Obst einschl. Weintrauben
Simazin	2,4-*bis*(Aethylamino)-6-chlor-1,3,5-triazin	0,05	Blattgemüse und sonstige Sproßgemüse, Fruchtgemüse, Wurzelgemüse, Kartoffeln
		1,0	Spargel
2,4,5-T	(2,4,5-Trichlor-phenoxy)-essigsäure	0,01	Blattgemüse und sonstige Sproßgemüse, Fruchtgemüse, Wurzelgemüse
TCA	Trichloressigsäure (-Na), Natriumtrichloracetat	0,01	Blattgemüse und sonstige Sproßgemüse, Fruchtgemüse, Wurzelgemüse
Tetradifon	2,4,5,4′-Tetrachlor-diphenyl-sulfon	1,0	Blattgemüse und sonstige Sproßgemüse, Fruchtgemüse, Gurken, Bohnen, Obst einschl. Weintrauben, Hopfen
Thiram	*bis*(Dimethyl-thiocarbamoyl)-disulfid	3,0	Blattgemüse und sonstige Sproßgemüse, Fruchtgemüse, Obst einschl. Weintrauben
Toxaphen	Chloriertes Camphen (67–69% Chlor)	0,4	Birnen, Erdbeeren, Himbeeren, Kirschen, Pflaumen
Triamphos (Wepsyn)	(5-Amino-3-phenyl-1*H*-1,2,4-triazolyl)-*bis*(dimethylamino)-phosphinoxid	0,03	Äpfel
Trichlorfon	O,O-Dimethyl-(2,2,2-trichlor-1-hydroxy-aethyl)-phosphonat	0,5	Blattgemüse und sonstige Sproßgemüse, Fruchtgemüse, Wurzelgemüse, Hülsenfrüchte, Obst einschl. Weintrauben
Zineb	Zink-[*N*,*N*′-aethylen-*bis*(dithiocarbamat)]	3,0	Blattgemüse und sonstige Sproßgemüse, Fruchtgemüse, Hülsenfrüchte, Obst einschl. Weintrauben
Zinophos (Thionazin)	O,O-Diaethyl-O-(pyrazin-2-yl)-monothiophosphat	0,1	Zuckerrüben
Ziram	Zink-(*N*,*N*-dimethyl-dithiocarbamat)	3,0	Blattgemüse und sonstige Sproßgemüse, Fruchtgemüse, Hülsenfrüchte, Obst einschl. Weintrauben

[1] ppm = mg Wirkstoff je kg Frischgewicht des Lebensmittels, sofern nichts anderes angegeben.
[2] Zu den in der Spalte 3 genannten Lebensmitteln rechnen
a) Artischocken, Bleichsellerie, Chicorée, sämtliche Arten Kohl, Lauch, Porree, Mangold (Stielmus), Petersilie (Kraut und Wurzeln), Rapunzel, Rhabarber, sämtliche Arten Salat, Spargel, Spinat, Zwiebeln
als Blattgemüse und sonstige Sproßgemüse;

Anlage 2 (zu den §§ 2 und 3 Nr. 2)
Nach § 2 von der Behandlung von Pflanzen oder Pflanzenteilen ausgeschlossene Stoffe

Aldrin (HHDN)	1,2,3,4,10,10-Hexachlor-1,4,4a,5,8,8a-hexahydro-1,4-*endo*-5,8-*exo*-dimethano-naphthalin
Amitrol	3-Amino-1*H*-1,2,4-triazol
Aramite	O-[2-(4-*tert*-Butyl-phenoxy)-1-methyl-aethyl]-O-(2-chlor-aethyl)-sulfit
Arsenverbindungen	
Chlordan	1,2,4,5,6,7,8,8-Octachlor-3a,4,7,7a-tetrahydro-4,7-*endo*-methano-indan
Dieldrin (Heod)	1,2,3,4,10,10-Hexachlor-6,7-epoxy-1,4,4a,5,6,7,8,8a-octahydro-1,4-*endo*-5,8-*exo*-dimethano- naphthalin
Endrin	1,2,3,4,10,10-Hexachlor-6,7-epoxy-1,4,4a,5,6,7,8,8a-octahydro-1,4-*endo*-5,8-*endo*-dimethano-naphthalin
Fluoressigsäure,	ihre Verbindungen und Derivate
Heptachlor	1,4,5,6,7,8,8-Heptachlor-3a,4,7,7a-tetrahydro-4,7-*endo*-methano-inden
Heptachlorepoxid	1,4,5,6,7,8,8-Heptachlor-2,3-epoxy-3a,4,7,7a-tetrahydro-4,7-*endo*-methano-indan
Isobenzan	1,3,4,5,6,7,8,8-Octachlor-1,3,3a,4,7,7a-hexahydro-4,7-*endo*-methano-isobenzofuran
Isodrin	1,2,3,4,10,10-Hexachlor-1,4,4a,5,8,8a-hexahydro-1,4-*endo*-5,8-*endo*-dimethano-naphthalin
Quecksilberverbindungen	
Selenverbindungen	

---

b) gelbe und grüne Bohne (einschl. Schoten, Hülsen), Eierfrucht (Aubergine), Gurke, Kürbis, Melone, Paprika, Tomate als Fruchtgemüse;
c) Kohlrübe, Mairübe, Meerrettich, Möhre, Karotte, Radies, Rettich, Rote Rübe, Schwarzwurzel, Sellerie (-knolle), Teltower Rübe als Wurzelgemüse;
d) weiße Bohne, Puffbohne, Erbse (einschl. Schoten, Hülsen), Linse als Hülsenfrüchte;
e) Kernobst, Steinobst, Beerenobst, Weintrauben, jedoch nur, soweit sie besonders genannt sind, Citrusfrüchte (Apfelsinen, Mandarinen, Klementinen, Zitronen, Pampelmusen), Bananen als Obst.

11 Verordnung über die Behandlung von Lebensmitteln mit Elektronen-, Gamma- und Röntgenstrahlen oder ultravioletten Strahlen (Lebensmittel-Bestrahlungs-Verordnung)

Vom 19. Dezember 1959 (BGBl. I S. 761; auch BGBl. III 2125–4 –38)

§ 1 [Verwendung radioaktiver Stoffe] (1) Die Behandlung von Lebensmitteln mit Elektronen-, Gamma- und Röntgenstrahlen wird zu Kontroll- und Meßzwecken zugelassen. Hierbei dürfen offene radioaktive Stoffe nicht verwendet werden und umschlossene radioaktive Stoffe nicht mit den Lebensmitteln in Berührung kommen. Die von dem Lebensmittel absorbierte Strahlendosis darf 10 rad nicht überschreiten.

(2) Umschlossene radioaktive Stoffe im Sinne dieser Verordnung sind radioaktive Stoffe, die ständig von einer allseitig dichten, festen, inaktiven Hülle umschlossen sind, die bei üblicher betriebsmäßiger Beanspruchung einen Austritt radioaktiver Stoffe mit Sicherheit verhindert. Alle anderen radioaktiven Stoffe sind offene radioaktive Stoffe.

§ 2 [Verwendung ultravioletter Strahlen] (1) Die Behandlung durch direkte Bestrahlung mit ultravioletten Strahlen wird zugelassen zur Entkeimung

1. von Trinkwasser,
2. der Oberfläche von Obst- und Gemüseerzeugnissen,
3. von Hartkäse bei der Lagerung.

(2) Die bei der Entkeimung von Luft durch ultraviolette Strahlen auftretende indirekte Bestrahlung von Lebensmitteln wird zugelassen.

§ 3 [Keine Kenntlichmachungspflicht] Abweichend von § 4c Abs. 2 Satz 1 des Lebensmittelgesetzes besteht in den Fällen der §§ 1 und 2 nicht die Verpflichtung, Lebensmittel, die mit Elektronen-, Gamma- oder Röntgenstrahlen oder mit ultravioletten Strahlen behandelt worden sind, kenntlich zu machen. Die Bezeichnungsverbote des § 4e Nr. 3 des Lebensmittelgesetzes finden insoweit keine Anwendung.

§ 4 [Strafbestimmung] Wer vorsätzlich oder fahrlässig Lebensmittel mit ionisierenden oder ultravioletten Strahlen behandelt, wird, soweit die Behandlung nicht nach § 1 oder § 2 zugelassen ist, nach § 11 Abs. 1 Satz 2, Abs. 2 bis 5 des Lebensmittelgesetzes bestraft.

§ 5 [Geltung in Berlin] Diese Verordnung gilt nach § 14 des Dritten Überleitungsgesetzes vom 4. Januar 1952 (Bundesgesetzbl. I S. 1) in Verbindung mit Artikel 8 des Gesetzes zur Änderung und Ergänzung des Lebensmittelgesetzes vom 21. Dezember 1958 (Bundesgesetzbl. I S. 950) auch im Land Berlin[1].

§ 6 [Inkrafttreten] Diese Verordnung tritt am 23. Dezember 1959 in Kraft.

---

1 GVBl. Berlin 1959 S. 1275.

12 Verordnung über vitaminisierte Lebensmittel

Vom 1. September 1942 (RGBl. I S. 538; auch BGBl. III 2125–4–23)

§ 1 [Hinweis auf Vitamingehalt] (1) Lebensmittel, deren Vitamingehalt ganz oder teilweise auf einem Zusatz von natürlichen oder synthetischen Vitaminen oder von besonders vitaminreichen Stoffen oder auf der Anwendung von chemischen, physikalischen oder biologischen Verfahren beruht (vitaminisierte Lebensmittel), dürfen mit einem Hinweis auf ihren Vitamingehalt nur dann angeboten, feilgehalten, verkauft oder sonst in den Verkehr gebracht werden, wenn sie beim *Reichsgesundheitsamt*[1] angemeldet worden sind. Bei der Anmeldung sind der Name oder die Firma des Herstellers, die Art der Herstellung, die Art und Menge der zugesetzten oder durch chemische, physikalische oder biologische Verfahren erzeugten Vitamine sowie die in Aussicht genommene Bezeichnung anzugeben. Eine Probe des vitaminisierten Lebensmittels sowie das gesamte Werbematerial sind beizufügen.

(2) Der *Reichsminister des Innern*[2] kann den Verkehr mit vitaminisierten Lebensmitteln bestimmter Art allgemein oder im Einzelfall untersagen oder beschränken.

(3) Zu den Vitaminen im Sinne dieser Verordnung gehören auch die Provitamine.

§ 2 [Abgabe in Packungen oder Behältnissen] Vitaminisierte Lebensmittel (§ 1) dürfen nur in Packungen oder Behältnissen feilgehalten oder in den Verkehr gebracht werden, auf denen die durch chemische, physikalische oder biologische Verfahren erzeugten Vitamine nach ihrer Art, die zugesetzten Vitamine nach Art und Menge, außerdem in allen Fällen der Name oder die Firma des Herstellers sowie Ort und Zeit (Monat und Jahr) der Herstellung deutlich sichtbar angegeben sind.

§ 3 [Inkrafttreten] (1) Diese Verordnung tritt am 1. Oktober 1942 in Kraft.

(2)[3]

---

1 Durch Gesetz vom 27. 2. 1952 (BGBl. I S. 121) wurde das Bundesgesundheitsamt errichtet, aber nicht alle Zuständigkeiten des Reichsgesundheitsamtes sind auf dieses Amt übergegangen. Für die Anmeldung ist jetzt die Oberste Landesbehörde zuständig.

2 Jetzt Bundesminister für Gesundheitswesen gem. Gesetz vom 29. 7. 1964, abgedruckt unter Nr. 3, bei Einzelregelungen Oberste Landesbehörde.

3 Gegenstandslos infolge Wegfalls der VO vom 27. 1. 1941 (RGBl. I S. 75).

13 Verordnung über diätetische Lebensmittel

Vom 20. Juni 1963 (BGBl. I S. 415; auch BGBl. III 2125–4–41)
Zuletzt geändert durch Verordnung vom 22. Dezember 1965
(BGBl. I S. 2140)

Inhaltsübersicht

	§§
Erster Abschnitt. Allgemeine Vorschriften	1–4
Zweiter Abschnitt. Zulassung fremder Stoffe	5–10
Dritter Abschnitt. Sondervorschriften über jodiertes Speisesalz, Diabetiker-Lebensmittel für Natriumempfindliche und Lebensmittel für Säuglinge und Kleinkinder	11–14
Vierter Abschnitt. Kenntlichmachungsvorschriften:	
a) Allgemeines	15–18
b) Kenntlichmachung auf Packungen und Behältnissen oder auf Schildern	19–24
c) Kenntlichmachung bei Verzehr an Ort und Stelle	25
Fünfter Abschnitt. Strafvorschriften	26
Sechster Abschnitt. Übergangs- und Schlußvorschriften	27–30
4 Anlagen	

1. Abschnitt. Allgemeine Vorschriften

§ 1 [Begriff der diätetischen Lebensmittel] (1) Diätetische Lebensmittel sind Lebensmittel, die bestimmt sind, einem diätetischen Zweck dadurch zu dienen, daß sie die Zufuhr bestimmter Nährstoffe oder anderer ernährungsphysiologisch wirkender Stoffe steigern oder verringern oder die Zufuhr solcher Stoffe in einem bestimmten Mischungsverhältnis oder in bestimmter Beschaffenheit bewirken. Diätetische Lebensmittel müssen sich von anderen Lebensmitteln vergleichbarer Art durch ihre Zusammensetzung oder ihre Eigenschaften maßgeblich unterscheiden.

(2) Lebensmittel, die nicht ausschließlich zu diätetischen Zwecken hergestellt worden sind oder keine ausschließlich diätetischen Zwecken dienende Bearbeitung erfahren haben, sind keine diätetischen Lebensmittel. Als für diätetische Zwecke hergestellt gelten Pflanzen, die für bestimmte diätetische Zwecke gezüchtet worden sind, sowie Früchte und sonstige Teile solcher Pflanzen.

(3) Lebensmittel dienen einem diätetischen Zweck, wenn sie dazu beitragen, besonderen Ernährungserfordernissen

1. auf Grund von Umständen wie Krankheit, Mangelerscheinung, Funktionsanomalie und Überempfindlichkeit gegen einzelne Lebensmittel oder deren Bestandteile,
2. während der Schwangerschaft und Stillzeit sowie beim Säugling und Kleinkind

zu entsprechen.

(4) Als diätetische Lebensmittel gelten
1. Lebensmittel, die für Säuglinge bestimmt sind,
2. Kochsalzersatz,
3. Fruktose, Mannit, Sorbit und Xylit als Zuckeraustauschstoffe,
4. die nach § 8 Abs. 2 zugelassenen Süßstoffe.

(5) Trinkbranntweine im Sinne des Gesetzes über das Branntweinmonopol sowie Tabak, tabakhaltige und tabakähnliche Erzeugnisse im Sinne des § 1 Abs. 2 des Lebensmittelgesetzes dürfen weder als diätetische Lebensmittel noch mit einem Hinweis auf einen diätetischen Zweck in den Verkehr gebracht werden.

§ 2 [Hinweis auf diätetischen Zweck] (1) Lebensmittel dürfen mit einem Hinweis auf einen diätetischen Zweck gewerbsmäßig nur in den Verkehr gebracht werden, wenn
1. der bestimmte diätetische Zweck, dem sie dienen sollen, und
2. die Tatsachen, die sie für diesen Zweck geeignet machen sollen,

angegeben werden.

(2) Als Hinweis auf einen diätetischen Zweck gilt es nicht, wenn nur die chemische Analyse von Lebensmitteln, oder einzelne Analysenwerte, ihr physiologischer Brennwert oder die in dem Lebensmittel enthaltenen Broteinheiten angegeben werden.

(3) Inverkehrbringen im Sinne dieser Verordnung ist das Anbieten, zum Verkauf Vorrätighalten, Feilhalten, Verkaufen und jedes sonstige Überlassen an andere. Dem gewerbsmäßigen Inverkehrbringen im Sinne dieser Verordnung steht es gleich, wenn Lebensmittel für Mitglieder von Genossenschaften oder ähnlichen Einrichtungen oder in Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung abgegeben werden.

§ 3 [Bezeichnungsverbot] Lebensmittel, die nicht diätetische Lebensmittel (§ 1 Abs. 1 bis 4) sind, dürfen nicht gewerbsmäßig in den Verkehr gebracht werden unter Verwendung von Bezeichnungen, Aufmachungen oder sonstigen Angaben, die das Wort „Diät" enthalten, insbesondere Worte wie Diätkost, diätgeeignet, diätetisch verwendbar, diätetisch wertvoll.

§ 4 [Abgabe in Packungen oder Behältnissen] (1) Diätetische Lebensmittel dürfen gewerbsmäßig nur in Packungen oder Behältnissen abgegeben werden; dies gilt mit Ausnahme von Süßstoffen und jodiertem Speisesalz nicht, sofern diätetische Lebensmittel zum Verzehr an Ort und Stelle abgegeben werden.

(2) Abweichend von Absatz 1 Halbsatz 1 dürfen diätetische Fleischerzeugnisse, frische Backwaren für Diabetiker sowie diätetischer Käse lose, auch im Anschnitt, an den Letztverbraucher abgegeben werden.

Zweiter Abschnitt. Zulassung fremder Stoffe

§ 5 [Zulassung bestimmter Stoffe] (1) Bei der Gewinnung, Herstellung und Zubereitung diätetischer Lebensmittel dürfen nur die in dieser Verordnung zugelassenen fremden Stoffe zugesetzt werden.

(2) Die Verwendung von Trinkwasser, das nach der Trinkwasser-Aufbereitungs-Verordnung, in der jeweils geltenden Fassung, aufbereitet ist, gilt nicht als Zusatz fremder Stoffe im Sinne dieser Verordnung.

§ 6 [Zulassung mit Beschränkungen] Für diätetische Lebensmittel werden die in der Anlage 1 aufgeführten fremden Stoffe, soweit sie nicht dazu bestimmt sind, einem diätetischen Zweck zu dienen, nach Maßgabe der dortigen Beschränkungen zugelassen

§ 7 [Zulassung mit Beschränkungen] (1) Für diätetische Lebensmittel werden die in der Anlage 2 aufgeführten fremden Stoffe nach Maßgabe der dortigen Beschränkungen zugelassen, sofern sie dazu bestimmt sind, einem diätetischen Zweck zu dienen.

(2) Absatz 1 gilt nicht für Käse, Schmelzkäse und Käsezubereitungen.

§ 8 [Xylit, Süßungsmittel] (1) Für diätetische Lebensmittel wird Xylit als Zuckeraustauschstoff zugelassen.

(2) Als Zusatz zu diätetischen Lebensmitteln für Diabetiker oder Säuglinge sowie zu diätetischen Lebensmitteln, die dazu bestimmt sind, die Zufuhr von Kohlenhydraten, Fetten oder Eiweißstoffen (Nährstoffen) zu verringern, werden als Süßungsmittel die Süßstoffe Saccharin (Benzoesäuresulfimid und seine Verbindung mit Natrium oder Kalium) sowie Cyclohexylsulfaminsäure und Natrium- und Kalziumcyclamat (cyclohexylsulfaminsaures Natrium und Kalzium) zugelassen.

(3) Die Absätze 1 und 2 gelten nicht für Fleischerzeugnisse, Käse, Schmelzkäse und Käsezubereitungen.

§ 9 [Kochsalzersatz, Magnesiumverbindungen] (1) Für diätetische Lebensmittel, die für Natriumempfindliche bestimmt sind, werden als Kochsalzersatz die in der Anlage 3 aufgeführten fremden Stoffe zugelassen.

(2) Die in Nummer 1 der Anlage 3 genannten Magnesiumverbindungen sind nur zugelassen, wenn sie mit mindestens einer der in der Anlage 3 genannten nicht-magnesiumhaltigen Verbindungen vermischt sind. Die Mischung darf an Magnesiumverbindungen, berechnet als Magnesiumkationen, nicht mehr als 20 Hundertteile des Gesamtgehalts an Kalium- und Kalziumkationen enthalten.

(3) Die in Nummer 3 der Anlage 3 genannten Salze des Cholins sind nur zugelassen, wenn sie mit mindestens einer der in der Anlage 3 genannten nicht-cholinhaltigen Verbindungen vermischt sind. Die Mischung darf nicht mehr als 3 Hundertteile Cholin enthalten.

§ 10 [Herstellung von jodiertem Speisesalz] (1) Zur Herstellung von jodiertem Speisesalz wird der Zusatz von Natrium-, Kalium- und Kalziumjodid zugelassen.

(2) Der Gehalt an Jod in jodiertem Speisesalz darf in einem Kilogramm einschließlich eines natürlichen Gehalts 5 Milligramm nicht überschreiten.

(3) Der Zusatz von jodiertem Speisesalz ist nur zugelassen zu diätetischen Lebensmitteln, die dazu bestimmt sind, die Zufuhr von Jod zu steigern.

(4) Jodiertes Speisesalz ist als verfälscht anzusehen und auch bei Kennt-

lichmachung vom Verkehr ausgeschlossen, wenn sein Gehalt an Jod in einem Kilogramm einschließlich eines natürlichen Gehalts weniger als 3 Milligramm beträgt.

Dritter Abschnitt
Sondervorschriften über jodiertes Speisesalz, Diabetiker-Lebensmittel, Lebensmittel für Natriumempfindliche und Lebensmittel für Säuglinge und Kleinkinder

§ 11 [Genehmigungspflicht] (1) Wer jodiertes Speisesalz herstellen will, bedarf der Genehmigung. Die Genehmigung wird für eine bestimmte Betriebsstätte erteilt.

(2) Die Genehmigung wird nur erteilt, wenn derjenige, unter dessen Leitung das jodierte Speisesalz hergestellt werden soll, die erforderliche Sachkunde und Zuverlässigkeit besitzt und wenn der Betrieb mit den Einrichtungen ausgestattet ist, die zur sachgemäßen Herstellung von jodiertem Speisesalz, insbesondere zu richtiger Dosierung und gleichmäßiger Durchmischung, notwendig sind.

(3) Die Genehmigung ist zurückzunehmen, wenn eine Voraussetzung für ihre Erteilung nicht vorgelegen hat oder weggefallen ist, es sei denn, daß der Rücknahmegrund innerhalb einer von der Behörde zu bestimmenden Frist beseitigt wird.

§ 12 [Lebensmittel für Diabetiker] (1) Lebensmittel, die für Diabetiker bestimmt sind, dürfen mit einem Hinweis hierauf gewerbsmäßig nur in den Verkehr gebracht werden, wenn der Gewichtsanteil an d-Glukose, Invertzucker, Disacchariden, Stärke und Stärkeabbauprodukten

1. in backfertigen Mischungen von Getreidemahlerzeugnissen, Brot, anderen Backwaren und in Teigwaren insgesamt mindestens um drei Zehntel,
2. in sonstigen Lebensmitteln, ausgenommen Bier, insgesamt mindestens um die Hälfte

geringer und der Gewichtsanteil an Fett nicht größer ist als in vergleichbaren Lebensmitteln, die nicht für Diabetiker bestimmt sind; bei Bier genügt es, wenn es in 100 Millilitern nicht mehr als 0,75 Gramm der genannten Kohlenhydrate enthält.

(2) Bei der Herstellung von diätetischen Lebensmitteln, die für Diabetiker bestimmt sind, dürfen d-Glukose, Invertzucker, Disaccharide und Stärkesirup nicht zugesetzt werden; an Stelle dieser Stoffe dürfen nur die Zuckeraustauschstoffe Fruktose, Mannit, Sorbit und Xylit sowie die in § 8 Abs. 2 genannten Süßstoffe zugesetzt werden.

§ 13 [Lebensmittel für Natriumempfindliche] (1) Lebensmittel, die für Natriumempfindliche bestimmt sind, dürfen mit einem Hinweis hierauf gewerbsmäßig nur in den Verkehr gebracht werden, wenn sie in genußfertigem Zustand nicht mehr als 120 Milligramm Natrium in 100 Gramm enthalten. Sie sind bei einem Gehalt von nicht mehr als 40 Milligramm Natrium in 100 Gramm als „streng natriumarm", im übrigen als „natriumarm" zu kennzeichnen.

(2) Die Kennzeichnung „natriumarm" kann durch die zusätzliche Angabe „kochsalzarm" und die Kennzeichnung „streng natriumarm" durch die zusätzliche Angabe „streng kochsalzarm" ergänzt werden.

(3) Werden Lebensmittel gewerbsmäßig in den Verkehr gebracht, die in genußfertigem Zustand über 120 Milligramm Natrium in 100 Gramm enthalten, so darf auf ihren Gehalt an Natrium oder Chlorid nur im Rahmen einer vollständigen chemischen Analyse hingewiesen werden und das Wort „Salz" auch in Wortverbindungen oder in abgeleiteter Form weder zur Beschreibung eines milden Geschmacks noch in anderen Angaben verwendet werden, die auf einen niedrigen Salzgehalt hindeuten.

(4) Stoffe, die keine fremden Stoffe sind, dürfen unvermischt oder nach Vermischung mit anderen Lebensmitteln als Kochsalzersatz nur gekennzeichnet werden, wenn sie kein Natrium enthalten.

(5) Erzeugnisse, die auf der Grundlage von Kochsalz, natriumhaltigem Quellensalz oder Meersalz hergestellt sind, dürfen als diätetische Lebensmittel nur in den Verkehr gebracht werden, wenn sie durch die Angabe „Kein Kochsalzersatz" in Verbindung mit der Bezeichnung des Erzeugnisses gekennzeichnet sind.

§ 14 [Lebensmittel für Säuglinge] (1) Lebensmittel dürfen mit einem Hinweis darauf, daß sie für Säuglinge oder als diätetische Lebensmittel für Säuglinge oder Kleinkinder bestimmt sind, gewerbsmäßig nur in den Verkehr gebracht werden, wenn sie nachstehenden Anforderungen entsprechen:

1. sie dürfen keine Rückstände an Pflanzenschutz-, Schädlingsbekämpfungs- oder Vorratsschutzmitteln enthalten;
2. in ihnen enthaltene Getreideanteile oder Getreideerzeugnisse müssen frei von Rückständen an Schleif- und Poliermitteln und frei von groben Spelzensplittern sein;
3. ihr Gehalt an in Salzsäure unlöslichen mineralischen Bestandteilen darf 0,1 Hundertteil nicht überschreiten;
4. in Backwaren darf nach dem Backprozeß der Gehalt an wasserlöslichen Kohlenhydraten, die durch den Stärkeabbau im Back- und Röstprozeß sowie durch enzymatischen Abbau entstanden sind, nicht weniger als 12 Hundertteile betragen.
5. sind sie unter Verwendung von Milch, Milcherzeugnissen oder Milchbestandteilen hergestellt, so dürfen
   a) Bakterienhemmstoffe mit biologischen Untersuchungsverfahren nicht nachweisbar sein,
   b) in 1,0 Milliliter eines genußfertig in den Verkehr gebrachten Lebensmittels nicht mehr als 10 000 Keime, in 1,0 Gramm eines trocken oder eingedickt in den Verkehr gebrachten Lebensmittels nicht mehr als 50 000 Keime nachweisbar sein, wobei in sauren Milcherzeugnissen die diesen wesenseigentümlichen Bakterienarten nicht zu berücksichtigen sind,
   c) in 0,1 Milliliter des genußfertig oder in 0,01 Gramm des trocken oder eingedickt in den Verkehr gebrachten Lebensmittels Coli- und coliforme Bakterien nicht nachweisbar sein,

d) in 1,0 Milliliter des genußfertig oder in 0,1 Gramm des trocken oder eingedickt in den Verkehr gebrachten Lebensmittels nicht mehr als 150 aerobe sporenbildende oder andere eiweißlösende Bakterien (Kaseolyten) züchtbar sein,

e) unzulässige Mengen anaerober Sporenbildner nicht nachweisbar sein.

(2) Bei der Untersuchung, ob ein Lebensmittel den Anforderungen des Absatzes 1 Nr. 4 und 5 entspricht, sind die in der Anlage 4 aufgeführten Verfahren anzuwenden.

Vierter Abschnitt
Kenntlichmachungsvorschriften
Allgemeines

§ 15 [Kenntlichmachung bei Abgabe in Packungen] (1) Wer diätetische Lebensmittel, denen in den §§ 7 bis 10 zugelassene fremde Stoffe zugesetzt worden sind, in Packungen oder Behältnissen oder gemäß § 4 Abs. 2 gewerbsmäßig in den Verkehr bringt, hat den Gehalt an diesen Stoffen durch Angabe der chemischen Bezeichnung und der Menge des Stoffes in 100 Gramm des Lebensmittels kenntlich zu machen, soweit nicht in den §§ 16 bis 18 etwas anderes bestimmt ist. Die Menge des fremden Stoffes ist in Gramm oder Milligramm anzugeben.

(2) Im übrigen besteht eine Verpflichtung zur Kenntlichmachung des Gehalts an fremden Stoffen nur nach Maßgabe des § 25.

(3) Das Verbot des § 4e Nr. 3 des Lebensmittelgesetzes findet auf diätetische Lebensmittel, die zugelassene fremde Stoffe enthalten, insoweit keine Anwendung, als Bezeichnungen, Aufmachungen oder sonstige Angaben verwendet werden, die darauf hindeuten, daß das Lebensmittel diätetisch wertvoll, gesundheitlich verträglich oder für Kinder und Schonungsbedürftige unbedenklich ist.

§ 16 [Angabe der zugesetzten Süßstoffe] Bei diätetischen Lebensmitteln, denen Saccharin, Natrium- oder Kalziumcyclamat zugesetzt worden ist, tritt an die Stelle der Angabe der chemischen Bezeichnung dieser Stoffe die Angabe „Mit Süßstoff . . .“ unter Hinzufügung der Bezeichnungen Saccharin, Natrium- oder Kalziumcyclamat. Einer Angabe der Menge der zugesetzten Süßstoffe bedarf es nicht.

§ 17 [Angabe bei Zusatz von Kochsalzersatz] Bei diätetischen Lebensmitteln, denen als Kochsalzersatz zugelassene fremde Stoffe zugesetzt worden sind, tritt an die Stelle der Angabe der chemischen Bezeichnung dieser Stoffe die Angabe „Mit Kochsalzersatz“. Einer Angabe der Menge der zugesetzten fremden Stoffe bedarf es nicht.

§ 18 [Angabe bei Zusatz von jodiertem Speisesalz] Bei diätetischen Lebensmitteln, denen jodiertes Speisesalz zugesetzt worden ist, tritt an die Stelle der Angabe der chemischen Bezeichnung der Jodverbindungen die Angabe „Mit jodiertem Speisesalz – Nur bei ärztlich festgestelltem Jodmangel verwenden“. Einer Angabe der Menge der zugesetzten Jodverbindungen bedarf es nicht.

Kenntlichmachung auf Packungen und Behältnissen oder auf Schildern

§ 19 [Angabe der Herstellungszeit] Soweit diätetische Lebensmittel in Packungen oder Behältnissen gewerbsmäßig in den Verkehr gebracht werden, ist auf diesen die Herstellungszeit nach Monat und Jahr unverschlüsselt anzugeben; diese Angabe kann entfallen, wenn der Zeitpunkt, bis zu dem das Lebensmittel bei sachgemäßer Lagerung mindestens haltbar ist, angegeben wird.

§ 20 [Form der Kenntlichmachung] (1) Soweit diätetische Lebensmittel in Packungen oder Behältnissen gewerbsmäßig in den Verkehr gebracht werden, müssen die Angaben nach § 2 Abs. 1, § 13 Abs. 1 Satz 2, Abs. 2 und 5, § 15 Abs. 1 und den §§ 16 bis 19 auf den Packungen oder Behältnissen an einer in die Augen fallenden Stelle in deutscher Sprache und in deutlich sichtbarer, leicht lesbarer Schrift angebracht sein.

(1a) Abweichend von Absatz 1 dürfen die Angaben nach § 19 auch an anderer Stelle der Packungen und Behältnisse angebracht werden, wenn auf diese Angaben in der in Absatz 1 vorgeschriebenen Weise besonders hingewiesen wird.

(2) Soweit Lebensmittel, die nicht diätetische Lebensmittel sind, unter Hinweis auf einen diätetischen Zweck in Packungen oder Behältnissen gewerbsmäßig in den Verkehr gebracht werden, gilt Absatz 1 für die Angaben nach § 2 Abs. 1, § 13 Abs. 1 Satz 2, Abs. 2 und 5 entsprechend.

(3) In den Fällen des § 4 Abs. 2 müssen die Angaben nach § 2 Abs. 1, § 13 Abs. 1 Satz 2, Abs. 2 und 5, § 15 Abs. 1 und den §§ 17 und 18 auf Schildern gemacht werden, die auf oder neben der Ware für den Verbraucher deutlich sichtbar anzubringen oder aufzustellen sind.

(4) Werden Lebensmittel, die nicht diätetische Lebensmittel sind, unter Hinweis auf einen diätetischen Zweck lose oder im Anschnitt gewerbsmäßig in den Verkehr gebracht, gilt Absatz 3 für die Angaben nach § 2 Abs. 1 und § 13 Abs. 1 Satz 2, Abs. 2 und 5 entsprechend.

§ 21 [Zusätzliche Angaben] (1) Auf den Packungen oder Behältnissen, die Lebensmittel für Diabetiker enthalten, müssen zusätzlich angegeben werden:

1. ein Gehalt an verdaulichen Kohlenhydraten, Fetten und Einweißstoffen, jeweils in Hundertteilen des Gewichts des Lebensmittels,
2. diejenige Menge des Lebensmittels, die auf den Stoffwechsel des Diabetikers die gleiche Wirkung ausübt wie 12 Gramm d-Glukose (Broteinheit),
3. der auf 100 Gramm des Lebensmittels bezogene physiologische Brennwert,
4. verwendete Zuckeraustauschstoffe und ihre Mengen, bezogen auf 100 Gramm des Lebensmittels.

(2) Werden Lebensmittel für Diabetiker, die zur unmittelbaren Abgabe an den Letztverbraucher bestimmt sind, lose oder im Anschnitt gewerbs-

mäßig in den Verkehr gebracht, so müssen die Angaben nach Absatz 1 auf Schildern gemacht werden, die auf oder neben der Ware für den Verbraucher deutlich sichtbar anzubringen oder aufzustellen sind.

§ 22 [Angabe des Eiweiß- und Fettgehaltes] Auf den Packungen und Behältnissen, die Lebensmittel für Säuglinge oder diätetische Lebensmittel für Säuglinge oder Kleinkinder enthalten, müssen zusätzlich der Gehalt an Eiweiß und Fett in Hundertteilen sowie die für eine Mahlzeit benötigte Menge des Lebensmittels angegeben werden; soweit diese Lebensmittel Milch, Milchbestandteile oder Milcherzeugnisse enthalten, muß auch auf diesen Gehalt hingewiesen werden. Der Angabe bedarf es nicht bei einem Gehalt von weniger als einem Hundertteil.

§ 23 [Zuckeraustauschstoff, Saccharin, Kochsalzersatz] (1) Auf den Packungen oder Behältnissen, die in § 1 Abs. 4 genannte Zuckeraustauschstoffe enthalten, ist der Inhalt als „Zuckeraustauschstoff ..." unter Hinzufügung der Worte Fruktose, Mannit, Sorbit oder Xylit zu kennzeichnen.

(2) Auf den Packungen oder Behältnissen, die Saccharin, Natrium- oder Kalziumcyclamat enthalten, ist der Inhalt als „Süßstoff ..." unter Hinzufügung der Worte Saccharin, Natriumcyclamat oder Kalziumcyclamat zu kennzeichnen.

(3) Auf den Packungen oder Behältnissen, die als Kochsalzersatz zugelassene fremde Stoffe enthalten, ist der Inhalt als „Kochsalzersatz" zu kennzeichnen.

§ 24 [Jodiertes Speisesalz] Auf den Packungen oder Behältnissen, die jodiertes Speisesalz enthalten, ist der Inhalt in roter Schrift als „Jodiertes Speisesalz" unter Hinzufügung der Worte „Nur bei ärztlich festgestelltem Jodmangel verwenden" zu kennzeichnen.

Kenntlichmachung bei Verzehr an Ort und Stelle

§ 25 (1) Werden diätetische Lebensmittel zum Verzehr an Ort und Stelle gewerbsmäßig in den Verkehr gebracht, so genügt, sofern das Inverkehrbringen nicht in Packungen oder Behältnissen erfolgt, eine Kenntlichmachung nach § 2 Abs. 1, § 13 Abs. 1 Satz 2 und Abs. 2 und den §§ 16 bis 18 sowie nach § 21 Abs. 1 Nr. 1 und 2. In diesen Fällen ist die Kenntlichmachung auf den Speisenkarten oder, soweit Speisenkarten nicht ausgelegt sind, auf den Preisverzeichnissen in deutlich sichtbarer, leicht lesbarer Schrift vorzunehmen. Werden Speisenkarten oder Preisverzeichnisse nicht ausgelegt, so sind die Angaben in einen Aushang oder eine dem Verbraucher gegenüber abzugebende schriftliche Erklärung aufzunehmen. In Anstalten, in denen die Verpflegung ständiger ärztlicher Überwachung unterliegt, genügt es, wenn die Angaben in einer Aufzeichnung enthalten sind, die dem verantwortlichen Arzt jederzeit zur Einsichtnahme zugänglich ist; einer Angabe nach § 2 Abs. 1 bedarf es in diesen Fällen nicht.

(2) Werden Lebensmittel, die nicht diätetische Lebensmittel sind, unter Hinweis auf einen diätetischen Zweck zum Verzehr an Ort und Stelle gewerbsmäßig in den Verkehr gebracht, so genügt, sofern das Inverkehrbringen nicht in Packungen oder Behältnissen erfolgt, eine Kenntlichmachung nach § 2 Abs. 1 und § 13 Abs. 1 Satz 2 und Abs. 2; sie ist nach Maßgabe des Absatzes 1 Satz 2 bis 4 vorzunehmen.

Fünfter Abschnitt
Strafvorschriften

§ 26 (1) Wer vorsätzlich oder fahrlässig

1. diätetischen Lebensmitteln, die dazu bestimmt sind, gewerbsmäßig oder in einer in § 2 Abs. 3 Satz 2 bezeichneten Weise in den Verkehr gebracht zu werden, fremde Stoffe über die Höchstmengen hinaus, die in § 6 in Verbindung mit Anlage 1, § 7 Abs. 1 in Verbindung mit Anlage 2, § 9 Abs. 2 Satz 2 und Abs. 3 Satz 2 sowie § 10 Abs. 2 festgesetzt sind, zusetzt,
2. jodiertes Speisesalz ohne die nach § 11 erforderliche Genehmigung herstellt,
3. Lebensmittel, die nicht den Anforderungen des § 12 Abs. 1 entsprechen, mit einem Hinweis darauf, daß sie für Diabetiker bestimmt sind, gewerbsmäßig oder in einer in § 2 Abs. 3 Satz 2 bezeichneten Weise in den Verkehr bringt,
4. diätetischen Lebensmitteln, die für Diabetiker bestimmt sind, Stoffe entgegen § 12 Abs. 2 zusetzt,
5. Lebensmittel, die nicht den Anforderungen des § 13 Abs. 1 Satz 1 entsprechen, mit einem Hinweis darauf, daß sie für Natriumempfindliche bestimmt sind, gewerbsmäßig oder in einer in § 2 Abs. 3 Satz 2 bezeichneten Weise in den Verkehr bringt,
6. Lebensmittel, die nicht den Anforderungen des § 14 Abs. 1 entsprechen, mit einem Hinweis darauf, daß sie für Säuglinge oder als diätetische Lebensmittel für Säuglinge oder Kleinkinder bestimmt sind, gewerbsmäßig oder in einer in § 2 Abs. 3 Satz 2 bezeichneten Weise in den Verkehr bringt,
7. den Kennzeichnungsvorschriften des § 13 Abs. 1 Satz 2 oder Abs. 3, 4 oder 5 zuwiderhandelt, oder
8. diätetische Lebensmittel, die er gewerbsmäßig oder in einer in § 2 Abs. 3 Satz 2 bezeichneten Weise in den Verkehr bringt, entgegen § 15 Abs. 1, § 16, 17 oder 18 nicht oder nicht in der vorgeschriebenen Weise kenntlich macht,

wird nach § 11 des Lebensmittelgesetzes bestraft.

(2) Wer vorsätzlich oder fahrlässig

1. entgegen § 4 diätetische Lebensmittel nicht in Packungen oder Behältnissen abgibt,
2. entgegen §§ 19, 20 Abs. 1, 1a oder 2, § 21 Abs. 1, §§ 22, 23 oder 24

auf Packungen oder Behältnissen die erforderlichen Angaben nicht oder nicht in der vorgeschriebenen Weise macht,

3. entgegen § 20 Abs. 3 oder 4 oder § 21 Abs. 2 die vorgeschriebenen Schilder nicht anbringt oder nicht mit den erforderlichen Angaben versieht oder
4. entgegen § 25 Abs. 1 Satz 2 oder 3 oder Abs. 2 die erforderlichen Angaben nicht in der vorgeschriebenen Weise macht,

wird nach § 12 des Lebensmittelgesetzes bestraft.

Sechster Abschnitt
Übergangs- und Schlußvorschriften

§ 27 [Fortgeltende Vorschriften] Die Vorschriften der Butterverordnung vom 2. Juni 1951 (Bundesanzeiger Nr. 110 vom 12. Juni 1951) und der Verordnung über Honig vom 21. März 1930 (Reichsgesetzbl. I S. 101) bleiben unberührt. Die Vorschriften anderer Rechtsverordnungen über die Herstellung und das Inverkehrbringen von Lebensmitteln bleiben insoweit unberührt, als nicht die Vorschriften dieser Verordnung entgegenstehen.

§ 28 [Änderung von Verordnungen] (1) § 7 der Verordnung über Fleischbrühwürfel und ähnliche Erzeugnisse vom 27. Dezember 1940 (Reichsgesetzbl. I S. 1672) wird gestrichen.

(2) In der Verordnung über den Verkehr mit Süßstoff vom 27. Februar 1939 (Reichsgesetzbl. I S. 336), zuletzt geändert durch Verordnung vom 9. Februar 1953 (Bundesgesetzbl. I S. 43), werden § 5 Nr. 7 und in § 5 Nr. 10 und § 7 Abs. 2 die Worte „diätetischen Lebensmitteln und" gestrichen.

§ 29 [Geltung in Berlin] Diese Verordnung gilt nach § 14 des Dritten Überleitungsgesetzes vom 4. Januar 1952 (Bundesgesetzbl. I S. 1) in Verbindung mit Artikel 8 des Gesetzes zur Änderung und Ergänzung des Lebensmittelgesetzes vom 21. Dezember 1958 (Bundesgesetzbl. I S. 950) auch im Land Berlin.

§ 30 [Inkrafttreten] (1) Die Verordnung tritt am Tage nach ihrer Verkündung in Kraft.

(2)[1]

(3) Diätetische Lebensmittel und Lebensmittel, die unter Hinweis auf einen diätetischen Zweck in den Verkehr gebracht werden sollen, dürfen noch bis zum 30. Juni 1964 nach den von dieser Verordnung abweichenden Vorschriften, die am 31. Mai 1963 gegolten haben, hergestellt, bezeichnet, gekennzeichnet, kenntlich gemacht und in den Verkehr gebracht werden. Bis zum 30. Juni 1964 vom Hersteller-, Einfuhr- oder Verpackungsbetrieb in Packungen oder Behältnissen abgegebene Lebensmittel im Sinne des Satzes 1 dürfen noch bis zum 30. Juni 1965 in diesen Packungen oder Behältnissen in den Verkehr gebracht werden.

1 Aufgehoben durch VO vom 22. 12. 1965 (BGBl. I S. 2140).

Anlage 1 (zu § 6)

Für diätetische Lebensmittel zu technologischen Zwecken zugelassene fremde Stoffe

I.

Für diätetische Lebensmittel, ausgenommen Fleischerzeugnisse, Käse und sonstige Milcherzeugnisse sowie Essenzen, die für die Herstellung von diätetischen Lebensmitteln verwendet werden:

1. Verbindungen der Ascorbinsäure mit Essigsäure und mit den gesättigten, unverzweigten, aliphatischen Fettsäuren der Kohlenstoffzahlen C_{12}, C_{14}, C_{16} und C_{18};
2. Natrium-, Kalium- und Kalziumverbindungen der Essigsäure, Milchsäure, Weinsäure und Zitronensäure;
3. Natrium-, Kalium- und Kalziumverbindungen der Kohlensäure, der Orthophosphorsäure und der Diphosphorsäure (Pyrophosphorsäure);
4. Kalziumverbindungen der Salzsäure;
5. Natrium-, Kalium- und Kalziumverbindungen der Propionsäure für die Herstellung von Getreidemahlerzeugnissen und unter Verwendung von Getreidemahlerzeugnissen hergestellten Lebensmitteln;
6. Glyzerin;
7. [1]
8. Obstpektine, Pektinsäure, Alginsäure sowie deren Natrium- und Kalziumverbindungen, Carrageen-Schleim, Agar-Agar, Traganth (aus Astragalus-Arten), Gummi arabicum, Johannisbrotkernmehl und Guarmehl;
9. Lezithine aus Sojabohnen, Erdnüssen, Sonnenblumenkernen, Rapssaat oder Eigelb, deren Peroxydzahl den Wert 10 (bestimmt nach Sully, DGF Einheitsmethoden C VI 6 a) nicht übersteigt, als Emulgatoren oder Stabilisatoren;
10. Bienenwachs als Trennmittel bei Backwaren und Süßwaren;
11. Kalziumhydroxyd zur Einstellung der Härte von Trinkwasser, das für die Herstellung von Bier und Malzextrakt bestimmt ist;
12. kolloide Kieselsäure und ihre Kalziumverbindungen als Zusatz zu Kochsalz und zu Kochsalzersatz bis zu 10 g auf 1 kg zur Erhaltung der Streufähigkeit;
13. Stearinsäure, Kalziumstearat und Magnesiumstearat als Trennmittel bei Süßwarenkomprimaten bis zu 5 g auf 1 kg sowie als Trennmittel für Backtriebmittel bis zu 0,5 g auf 1 kg.

II.

Für diätetische Fleischerzeugnisse:

1. [1]
2. Salpeter (Natrium- und Kaliumverbindungen der Salpetersäure), un-

---

1 Gestrichen durch VO vom 22. 12. 1965 (BGBl. I S. 2140).

beschadet der Vorschrift des § 6 Satz 2 des Gesetzes über die Verwendung salpetrigsaurer Salze im Lebensmittelverkehr (Nitritgesetz), zum Pökeln oder Röten von Fleisch und Fleischerzeugnissen, ausgenommen frische Bratwurst und Erzeugnisse für Säuglinge und Kleinkinder; die Stoffe dürfen höchstens in einer Menge von 0,05 v. H., bezogen auf die verwendete Fleisch- und Fettmenge, zugesetzt werden;

3. Natrium- und Kaliumverbindungen der Zitronensäure und Verbindungen der Ascorbinsäure mit Essigsäure und mit den gesättigten, unverzweigten, aliphatischen Fettsäuren der Kohlenstoffzahlen C_{14}, C_{16} und C_{18} zur Verzögerung des Ranzigwerdens tierischer Fette;
4. Natrium-, Kalium- und Kalziumverbindungen der Essigsäure, Milchsäure, Weinsäure und Zitronensäure zur Herstellung von Sülzen und zur Behandlung von Därmen;
5. Natrium- und Kaliumverbindungen der Essigsäure, Milchsäure, Weinsäure und Zitronensäure sowie Kalziumlaktat als Kutterhilfsmittel bei der Herstellung von Brühwurst aus nicht schlachtwarmem Fleisch; die Stoffe oder ihre Vermischungen dürfen höchstens in einer Menge von 0,3 v. H., bezogen auf die verwendete Fleisch- und Fettmenge, zugesetzt werden; der pH-Wert der Stoffe oder ihrer Vermischungen, gemessen in einer 0,5%igen wäßrigen Lösung, darf 7,3 nicht übersteigen;
6. Natrium- und Kaliumverbindungen der Zitronensäure zur Verhinderung der Gerinnung des Blutes von Rindern und Schweinen in einer Höchstmenge von 16 g auf 1 Liter Blut.

III.

1. Kalziumchlorid	bis zu 0,2 Gramm auf 1 Liter Milch zur Herstellung von diätetischem Schnittkäse
2. Natriumbikarbonat Dinatriumphosphat Trinatriumzitrat	insgesamt bis zu 0,5 Gramm auf 1 Liter Milch zur Herstellung von kondensierter Milch, kondensierter Magermilch und sterilisierter Sahne, und insgesamt bis zu 0,8 Gramm auf 1 Liter Milch zur Herstellung von kondensierter Milch mit mindestens 10 vom Hundert Fett, soweit diese als Zusatz für Lebensmittel, die für Säuglinge bestimmt sind, Verwendung finden.

IV.

Für Essenzen, die für die Herstellung von diätetischen Lebensmitteln verwendet werden:

1. Glyzerin;
2. Glyzerinester der Essigsäure;
3. Kalziumkarbonat;
4. Magnesiumkarbonat;

5. Obstpektine, Pektinsäure, Alginsäure sowie deren Natrium- und Kalziumverbindungen, Carrageen-Schleim, Agar-Agar, Traganth (aus Astragalus-Arten), Gummi arabicum und Johannisbrotkernmehl.

V.

Frisch entwickelter Rauch aus naturbelassenen Hölzern und Zweigen, Heidekraut und Nadelholzsamenständen, auch unter Mitverwendung von Gewürzen, zum Räuchern von Fleisch und Fleischerzeugnissen, Fischen und Fischerzeugnissen, Käse und Pflanzenpasten.

Anlage 2 (zu § 7)

Für diätetische Lebensmittel zu diätetischen Zwecken zugelassene fremde Stoffe

I.

Für diätetische Lebensmittel, ausgenommen Fleischerzeugnisse, Käse und sonstige Milcherzeugnisse:

1. a) Natrium-, Kalium- und Kalziumverbindungen der Glukonsäure und Glukuronsäure, Kalziumlaktat, Kalziumzitrat, Kalziumorthophosphat, Verbindungen des Kaliums und Kalziums mit Kohlensäure,
   b) Tokopherolazetat,
   c) Obstpektine, Pektinsäure, Alginsäure sowie deren Natrium- und Kalziumverbindungen, Carrageen-Schleim, Agar-Agar, Traganth (aus Astragalus-Arten), Gummi arabicum, Johannisbrotkernmehl und Guarmehl;
2. Lezithine aus Sojabohnen, Erdnüssen, Sonnenblumenkernen, Rapssaat oder Eigelb, deren Peroxydzahl – bestimmt nach Sully – den Wert 10 nicht übersteigt;
3. L-Lysin und DL-Lysin; Cystin für Lebensmittel, die unter Mitverwendung von Milch, Milcherzeugnissen oder Milchbestandteilen zur Ernährung von Säuglingen bestimmt sind;
4. Kalziumverbindungen der Glyzerinphosphorsäure;
5. Natrium- und Kaliumverbindungen der Glyzerinphosphorsäure;
6. Eisenverbindungen der Milchsäure, Zitronensäure, Glukonsäure, Glukuronsäure, Glyzerinphosphorsäure, ferner Eisen (III)-pyrophosphat, auch mit Ammoniumzitrat (ferrum pyrophosphoricum cum ammonio citrico), Natrium-Eisenpyrophosphat, Eisen (II)-phosphat (ferrum phosphoricum oxydulatum), Eisen (II)-sulfat und Eisensaccharat.

II.

Für diätetische Fleisch- und Gemüsemischgerichte, die zur Steigerung der Zufuhr von Kalk oder Eisen bestimmt sind:
die unter I Nr. 4 und 6 genannten Stoffe.

III.

Für diätetische Milcherzeugnisse, ausgenommen Käse, Schmelzkäse und Käsezubereitungen:

1. die unter I Nr. 4 und 6 genannten Stoffe;
2. die Natrium-, Kalium- und Kalziumverbindungen der Milchsäure und der Zitronensäure.

Anlage 3 (zu § 9)

Für diätetische Lebensmittel als Kochsalzersatz zugelassene fremde Stoffe

1. Die Verbindungen des Kaliums, Kalziums und Magnesiums mit Adipinsäure, Bernsteinsäure, Glutaminsäure, Kohlensäure, Milchsäure, Salzsäure, Weinsäure und Zitronensäure; Monokaliumphosphat; Adipinsäure;
2. Kaliumsulfat;
3. die Cholinsalze der Essigsäure, Kohlensäure, Milchsäure, Salzsäure, Weinsäure und Zitronensäure.

Anlage 4 (zu § 14)

Untersuchungsverfahren

Zu Absatz 1 Nr. 3:[1]

Zu Absatz 1 Nr. 4:

Bestimmung der wasserlöslichen Kohlenhydrate nach v. Fellenberg[2]

Reagentien: Etwa n-Phosphorsäurelösung, hergestellt durch Verdünnen von 30 ml konzentrierter (etwa 84%iger) Säure zu 1 Liter. Kalt gesättigte Bariumhydroxydlösung.

5 g Substanz werden genau abgewogen in einem 250 ml Meßkolben mit ca. 100 ml Wasser von 50° C versetzt und während fünf Minuten in einem Wasserbad von 50° C gehalten. Man kühlt ab, setzt 5 ml Phosphorsäure und einen Tropfen Phenolphtaleinlösung zu, schwenkt um, macht mit Bariumhydroxydlösung schwach alkalisch und bringt die Rotfärbung durch tropfenweisen Zusatz von Phosphorsäure eben wieder zum Verschwinden. Der Kolben wird bei Normaltemperatur zur Marke aufgefüllt, kräftig geschüttelt und die Lösung filtriert. Von dem klaren Filtrat werden 50 ml zur Ausfällung der Albumine unter Zusatz von etwas Kieselgur aufgekocht und filtriert. Das Filter wird gründlich nach gewaschen, das Filtrat samt Waschwasser in einer Platinschale eingedampft, zwei Stunden bei 103° bis 105° C getrocknet, gewogen, verascht und wieder gewogen. Durch Multiplikation der Gewichtsdifferenz mit 100 erhält man den Prozentgehalt der löslichen Kohlenhydrate. Der wegen des Volumens des Unlöslichen entstehende Fehler wird durch

1 Gestrichen durch VO vom 22. 12. 1965 (BGBl. I S. 2140).

2 Schweiz. Lebensmittelbuch, Bern: Zimmermann u. Cie. 1937, I. 147.

Subtraktion von 0,12% für die ersten 10% und von weiteren 0,07% für jede weiteren 10% lösliche Kohlenhydrate korrigiert.

Zu Absatz 1 Nr. 5 Buchstabe a:

Die üblichen mikrobiologischen Untersuchungsmethoden zum Nachweis von Hemmstoffen, die das Ergebnis der nachfolgenden Keimzahlbestimmungen beeinflussen können, sind zugrunde zu legen.

Zu Absatz 1 Nr. 5 Buchstabe b:

Die Keimzahlbestimmung[1] erfolgt nach Herstellung einer geeigneten Verdünnung unter Verwendung steriler Verdünnungsmittel und nach 48stündiger aerober Bebrütung bei einer Temperatur von 30° C auf einem nach folgendem Rezept hergestellten Nährboden:

Liebigs Fleischextrakt	3,0 g
Kochsalz	5,0 g
Pepton	10,0 g
Lactose DAB VI	10,0 g
Agar-Agar	20,0 g
mit destilliertem Wasser auffüllen auf	1000,0 ml
Anilinblau-Chinablau (Merck, Art. 1275)	
1%ige wäßrige Lösung	37,5 ml

Fleischextrakt, Pepton und Kochsalz werden in 600 bis 700 ml destilliertem Wasser unter Aufkochen während zwanzig Minuten gelöst. Dabei wird durch Zugabe von Natronlauge der PH-Wert zunächst auf 7,8 eingestellt, um eine gute Ausflockung zu erzielen. Die Lösung wird nach dem Abkühlen durch Watte filtriert.

Die zwölf Stunden in destilliertem Wasser – bei mindestens dreimaligem Wasserwechsel – eingeweichte Agarmenge wird der nach vorstehender Anweisung hergestellten Nährlösung hinzugefügt, im Dampftopf aufgelöst und auf 1000 ml mit destilliertem Wasser aufgefüllt. Nach anschließender Filtration wird der Milchzucker hinzugegeben und der PH-Wert (7,4 ± 0,1) kontrolliert. Alsdann erfolgt die Zugabe der filtrierten Chinablaulösung. Das fertige Substrat wird im Autoklaven sterilisiert (1,0 atü, dreißig Minuten). Die PH-Kontrolle soll elektrometrisch oder nach einem anderen gleichwertigen Verfahren erfolgen.

Zu Absatz 1 Nr. 5 Buchstabe c:

Nachweis der Coli- und coliformen Bakterien mittels der TTC-Bouillon nach Schönberg:

Zusammensetzung der TTC-Bouillon:	
Rindfleisch (reines Muskelfleisch)	500 g
Pepton (tryptisch verdaut)	10 g
Kochsalz	5 g
destilliertes Wasser	1000 ml

[1] Nach den Bestimmungen der Deutschen Kommission zur Vereinheitlichung der Untersuchungsmethoden für Milch, Milchprodukte und Molkereihilfsstoffe (Methodenkommission) vgl. Milchwissenschaft 15 (1960) S. 120–129.

Zweieinhalb bis drei Stunden kochen, filtrieren und im Dampftopf sterilisieren. Zu je 100 ml dieser natursauren Bouillon (P_H = 6,2 bis 6,4) werden 11 ml einer 2%igen TTC-Lösung (Triphenyl-Tetrazoliumchlorid) zugefügt. Diese TTC-Bouillon wird zu 5 ml in Reagenzröhrchen abgefüllt und bis zur Verwendung kühl und dunkel aufbewahrt.

Die Röhrchen werden mit der zu untersuchenden Menge des flüssigen oder aufgelösten Lebensmittels beimpft; die Bebrütung erfolgt für achtzehn Stunden bei 37° C. Die positive Reaktion ist durch kräftig rote bis braun-rote Färbung gekennzeichnet.

Zu Absatz 1 Nr. 5 Buchstabe d:

Nach Herstellung geeigneter Verdünnungen mit sterilen Verdünnungsmitteln wird unter aerober Bebrütung bei 37° C mit Kalzium – Kaseinat – Agar nach folgendem Herstellungsrezept gearbeitet:

3,5 g Caseinum purum Hammarsten (Pulver) werden in 50 ml destilliertes Wasser eingeweicht. Nach fünfzehn Minuten werden 100 ml gesättigtes Kalkwasser (1 Teil Kalziumhydroxyd und 104 Teile destilliertes Wasser, nach Absättigung zweimal mit gleichem Filter filtrieren) hinzugefügt und bis zur Lösung des Kaseins durchgeschüttelt (Lösung 1).

Lösung 2 besteht aus 20 ml Bouillon (auf 1000 ml destilliertes Wasser 3 g Fleischextrakt, 5 g Pepton aus Fleisch tryptisch verdaut, 5 g Kochsalz), 10 ml Chlorkalziumlösung (0,15%ig), 10 ml Phosphatlösung (aus 1,05% $Na_2HPO_4 \cdot 2\,H_2O$ und 0,35% K_2HPO_4 bestehend), 460 ml destilliertem Wasser und 4,5% Agar. Im Dampftopf lösen. Einstellen auf P_H = 7,6. Lösung dann zehn Minuten autoklavieren. Die Lösung 1 kommt dreißig Minuten in den Dampftopf. Nach Abkühlung auf 50° C wird Lösung 1 mit der auf 50° C vorgewärmten Lösung 2, der auf 150 ml je 30 ml einer frisch angesetzten Kaseinpeptonlösung (tryptisch verdaut) vor dem Vermischen hinzugefügt worden sind, zu gleichen Teilen vermischt und in Platten ausgegossen.

Zu Absatz 1 Nr. 5 Buchstabe e:

Untersuchung auf anaerobe Sporenbildner nach der Weinzirlprobe:

Das genußfertige Lebensmittel wird unverdünnt untersucht; das eingedickte oder trockene Erzeugnis wird mit sterilem Lösungsmittel auf seine Gebrauchsverdünnung eingestellt.

Jeweils fünf Röhrchen, die mit 2 bis 3 ml geschmolzenem Paraffin (gereinigtes Paraffin, Erstarrungspunkt 50 bis 52° C) gefüllt und nach Verschluß mit Zellstoff im Autoklaven (1 atü, dreißig Minuten) sterilisiert worden sind, werden mit 5 ml des zu untersuchenden Lebensmittels gefüllt, ohne daß dabei die Glasinnenwand unnötig benetzt wird. Die Röhrchen werden dann im Wasserbad bei 85° C fünfzehn Minuten lang erhitzt. Das Paraffin schmilzt und steigt an die Oberfläche, wo es nach dem Abkühlen erstarrt und einen Verschluß bildet. Die Bebrütung erfolgt drei Tage bei 37° Celsius.

Beurteilung:

Tritt bei Präparaten, die nur aus Milch, Milcherzeugnissen oder Milchbestandteilen ohne weitere Zusätze (z. B. Zucker oder Cerealien) bestehen, in mehr als zwei Röhrchen Gasbildung auf, die den Paraffinpfropf hochschiebt, so ist der Nachweis einer unzulässigen Menge anaerober Sporenbildner als gegeben anzunehmen.

Bei allen übrigen Erzeugnissen im Sinne des § 14 Abs. 1 Nr. 5 ist der Nachweis einer unzulässigen Menge anaerober Sporenbildner als gegeben anzunehmen, wenn in allen fünf Röhrchen Gasbildung auftritt, die den Paraffinpfropf hochschiebt. Wird in vier Röhrchen Gasbildung festgestellt, so ist die Untersuchung zu wiederholen, bevor eine endgültige Bewertung vorgenommen wird.

II. Vorschriften für Brot, Getreidemahlerzeugnisse und Teigwaren

14 Brotgesetz

Vom 17. Juli 1930 (RGBl. I S. 299; auch BGBl. III 7841–3)
Zuletzt geändert durch Verordnung vom 10. Oktober 1938 (RGBl. I S. 1394

§ 1 [Zusätze bei Brot und Backwaren] Bei Brot und anderen Backwaren ist ein Zusatz von Kartoffelstärkemehl, Kartoffeltrockenerzeugnissen, Trockenmagermilch und von Mahlerzeugnissen des Maises bis zu einer Gesamtmenge von 10 vom Hundert der verwendeten Mahlerzeugnisse des Roggens oder Weizens ohne Kenntlichmachung erlaubt. Die Verwendung von Backhilfsmitteln und von frischer Magermilch wird durch diese Vorschrift nicht berührt.

§ 2 [Brotgewichte] (1) Brot darf gewerbsmäßig nur in bestimmten Gewichten hergestellt werden.

(2) Das Gewicht des frischen Brotes, das aus 20 und mehr Hundertteilen Mahlerzeugnissen des Roggens hergestellt ist, muß mindestens 750 Gramm betragen und durch 250 teilbar sein. Das Gewicht des frischen Brotes aller übrigen Arten muß mindestens 500 Gramm betragen und durch 250 teilbar sein. Das Gewicht ist von dem Hersteller auf dem Brot für den Käufer leicht erkennbar anzugeben.

(3) Ohne die vorgeschriebene Angabe (Absatz 2 Satz 3) darf Brot ungeteilt gewerbsmäßig nicht angeboten, feilgehalten, verkauft oder sonst in den Verkehr gebracht werden.

(4) Die Vorschriften in den Absätzen 1 bis 3 gelten nicht für Brot bis zu 250 Gramm.

(5) Brot, insbesondere Vollkornbrot (Pumpernickel und dergleichen), in Packungen oder Behältnissen darf, sofern es in Scheiben geschnitten ist, gewerbsmäßig nur in Mengen von 125, 250 und 500 Gramm und nur dann angeboten, feilgehalten, verkauft oder sonst in den Verkehr gebracht werden, wenn das Gewicht auf der Packung oder dem Behältnis für den Käufer leicht erkennbar angegeben ist.

§ 3[1] [Bestimmungen der Zusammenschlüsse] (1) Die in den §§ 1 bis 3 der Verordnung zur Ordnung der Getreidewirtschaft vom

14. Juli 1934 (Reichsgesetzbl. I S. 629, 783)
16. Oktober 1934 (Reichsgesetzbl. I S. 999)

genannten *Zusammenschlüsse* können mit Zustimmung des *Reichsministers für Ernährung und Landwirtschaft* nähere Bestimmungen über die nach § 2 Abs. 2 Satz 3 und Abs. 5 erforderliche Angabe treffen und Richtlinien über die Berücksichtigung von Fehlergrenzen bei der Gewichtsnachprüfung

1 Zusammenschlüsse aufgelöst (Gesetz vom 23. 2. 1961; BGBl. I S. 119).

erlassen. Soweit solche Bestimmungen und Richtlinien erlassen werden, treten die Vorschriften der Verordnung über die Angabe des Brotgewichts vom 16. Juli 1931 (Reichsgesetzbl. I S. 383) und die von den obersten Landesbehörden oder den von ihnen bestimmten Behörden erlassenen Richtlinien über die Berücksichtigung von Fehlergrenzen bei der Gewichtsnachprüfung von Brot außer Kraft.

(2) Die *Zusammenschlüsse* können Ausnahmen von den Vorschriften des § 2 Abs. 5 zulassen.

§ 4 [Anwendung der Gewichtsvorschriften] Die Vorschriften des § 2 gelten auch für die Betriebe der Genossenschaften und ähnlicher Vereinigungen. Sie gelten nicht bei der Herstellung und dem Vertrieb von Brot, soweit es für den Verbrauch in Vollzugsanstalten der Justizverwaltung bestimmt ist. Der *Reichsminister für Ernährung und Landwirtschaft*[1] kann weitere Ausnahmen zulassen.

§ 4a[2]

§ 5 [Strafbestimmungen] Mit Geldstrafe wird bestraft, wer vorsätzlich einer der Vorschriften des § 2, einer auf Grund des § 3 Abs. 1 getroffenen Bestimmung . . .[3] zuwiderhandelt.

Ist die Zuwiderhandlung fahrlässig begangen, so tritt Geldstrafe bis zu *150 Reichsmark* ein[4].

§ 6 [Verwendungs- und Verkehrsverbot] (1) Es ist verboten, Roggen oder Weizen, der durch Eosin oder in sonstiger Weise als ausschließlich zur Viehfütterung bestimmt gekennzeichnet ist, oder Mahlerzeugnisse solchen Roggens oder Weizens zu anderen Zwecken als zur Viehfütterung zu verwenden oder in den Verkehr zu bringen.

(2) Wer vorsätzlich einem der Verbote des Abs. 1 zuwiderhandelt, wird mit Gefängnis und mit Geldstrafe oder mit einer dieser Strafen bestraft.

(3) Wer die Tat fahrlässig begeht, wird mit Gefängnis bis zu drei Monaten und mit Geldstrafe oder mit einer diesr Strafen bestraft.

(4) Neben der Strafe können in den Fällen des Abs. 2 die Gegenstände eingezogen werden, auf die sich die strafbare Handlung bezieht, auch wenn sie dem Verurteilten nicht gehören.

§ 7 [Geltung des LMG] Die Vorschriften des Lebensmittelgesetzes vom 5. Juli 1927 (Reichsgesetzbl. I S. 134) bleiben vorbehaltlich der Vorschrift des § 1 unberührt.

§ 8[5]

§ 9[6] **[Ermächtigung]** Der *Reichsminister für Ernährung und Land-*

---

1 Jetzt Bundesminister für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten.
2 Aufgehoben durch Nr. 1 VO vom 10. 10. 1938 (RGBl. I S. 1394).
3 Auslassung gegenstandslos infolge Aufhebung des § 4a.
4 Jetzt 500 DM (2. Gesetz zur Sicherung des Straßenverkehrs vom 26. 11. 1964; BGBl. I S. 921).
5 Ermächtigung, die gemäß Art. 129 Abs. 3 GG erloschen ist.
6 I. d. F. der VO vom 10. 10. 1938 (RGBl. I S. 1394).

wirtschaft[1] wird ermächtigt, das Brotgesetz in der Fassung der Bekanntmachung vom 9. Juni 1931 (Reichsgesetzbl. I S. 335) und der späteren Änderungen und Ergänzungen im *Reichsgesetzblatt*[2] neu bekanntzumachen und dabei Unstimmigkeiten des Gesetzestextes zu beseitigen sowie überholte Vorschriften wegzulassen.

1 Jetzt Bundesminister für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten.
2 BGBl. statt RGBl. gem. § 4 Gesetz über die Verkündung von Rechtsverordnungen vom 30. 1. 1950 (BGBl. I S. 23).

15 Verordnung über chemisch behandelte Getreidemahlerzeugnisse, unter Verwendung von Getreidemahlerzeugnissen hergestellte Lebensmittel und Teigmassen aller Art

Vom 27. Dezember 1956 (BGBl. I S. 1081; auch BGBl. III 2125–4–28)[1]

Geändert durch Verordnung vom 19. Dezember 1959 (BGBl. I S. 735)

§ 1[2] **[Verbote zum Schutze der Gesundheit]** Zum Schutze der Gesundheit ist es insbesondere verboten,

1. Getreidemahlerzeugnisse, unter Verwendung von Getreidemahlerzeugnissen hergestellte Lebensmittel und Teigmassen aller Art mit Stickoxyden, Stickstofftrichlorid, Chloraminen, Chlordioxyd, Persulfaten, Perboraten oder anderen Borverbindungen, schwefliger Säure zu behandeln, soweit jene Erzeugnisse als Lebensmittel an andere abgegeben werden sollen;
2. die in Nummer 1 genannten Chemikalien zum Zwecke einer nach Nummer 1 unzulässigen Verwendung herzustellen, anzubieten, feilzuhalten, zu verkaufen oder sonst in den Verkehr zu bringen.

§ 2[2] **[Verfälschte Erzeugnisse]** (1) Getreidemahlerzeugnisse sind insbesondere dann als verfälscht anzusehen und auch bei Kenntlichmachung vom Verkehr ausgeschlossen,

1. wenn sie gebleicht oder aus gebleichtem Korn hergestellt, oder
2. wenn sie physikalisch in einer Weise behandelt worden sind, daß die dabei gebildeten Stoffe auf die Getreidemahlerzeugnisse bleichend einwirken, oder
3. wenn sie unbeschadet der Vorschrift des § 3 mit Mitteln chemisch behandelt worden sind, die dazu bestimmt sind, die Klebereigenschaften zu verbessern oder das Fadenziehen von Brot und anderen Backwaren zu verhindern.

(2) Unter Verwendung von Getreidemahlerzeugnissen hergestellte Lebensmittel oder Teigmassen aller Art sind insbesondere dann als verfälscht anzusehen und auch bei Kenntlichmachung vom Verkehr ausgeschlossen,

1. wenn sie aus Getreidemahlerzeugnissen hergestellt sind, die nach Absatz 1 Nr. 1 bis 3 behandelt sind, oder
2. wenn sie selbst nach einem der in Absatz 1 Nr. 1 bis 3 genannten Verfahren behandelt sind.

(3) § 4 Nr. 5 der Verordnung über Teigwaren vom 12. November 1934 (Reichsgesetzbl. I S. 1181)[3] bleibt unberührt.

Im Saarland eingeführt durch VO vom 26. 8. 1957 (BGBl. I S. 1255).

§ 1 Nr. 1 und § 2 Abs. 1 Nr. 1 i. d. F. des § 10 der VO vom 19. 12. 1959, abgedruckt unter Nr. 10.

Abgedruckt unter Nr. 16.

§ 3 [Zulässige Zusätze] Als Verfälschung gilt es nicht, wenn Getreide mahlerzeugnissen, unter Verwendung von Getreidemahlerzeugnissen her gestellten Lebensmitteln oder Teigmassen aller Art saures Natriumazeta Kalziumazetat oder Kalziumpropionat oder Ascorbinsäure (Vitamin C zugesetzt ist. Ein Hinweis auf den Gehalt an Vitamin C ist nur zulässig wenn er mindestens 10 Milligramm in 100 Gramm des Lebensmittels be trägt. Die Verordnung über vitaminisierte Lebensmittel vom 1. Septembe 1942 (Reichsgesetzbl. I S. 538)[1] bleibt im übrigen unberührt.

§ 4[2]

§ 5[2]

§ 6 [Geltung in Berlin] Die Verordnung gilt auch im Land Berlin sofern sie im Land Berlin in Kraft gesetzt wird[3].

§ 7 [Inkrafttreten] Diese Verordnung tritt drei Monate nach ihre Verkündung in Kraft.

1 Abgedruckt unter Nr. 12.

2 §§ 4 und 5 aufgehoben durch § 10 der VO vom 19. 12. 1959, abgedruc unter Nr. 10.

3 GVBl. Berlin 1957 S. 167.

16 Verordnung über Teigwaren

Vom 12. November 1934 (RGBl. I S. 1181; auch BGBl. III 2125-4-8)
Zuletzt geändert durch Verordnung vom 17. Dezember 1956 (BGBl. I S. 944)

Begriffsbestimmungen

§ 1[1] [Teigwaren] (1) Teigwaren sind kochfertige Erzeugnisse, die aus Weizengrieß oder Weizenmehl von nicht höherer Ausmahlung als 70 Hundertteile, mit oder ohne Verwendung von Ei, durch Einteigen ohne Anwendung eines Gärungs- oder Backverfahrens sowie durch Formen und Trocknen bei gewöhnlicher Temperatur oder bei mäßiger Wärme hergestellt werden. Den Teigen wird bisweilen auch Speisesalz (Steinsalz, Siedesalz) zugesetzt.

(2) Es werden unterschieden:

1. je nach der Verwendung von Ei
   a) Eier-Teigwaren: Erzeugnisse, zu deren Herstellung auf 1 Kilogramm Weizengrieß oder Weizenmehl mindestens 3 Hühnereier – frisch oder konserviert – im Gewicht von durchschnittlich nicht weniger als je 45 Gramm oder 3 Hühnereidotter im Gewicht von durchschnittlich nicht weniger als je 16 Gramm oder entsprechende Gewichtsmengen von Eidauerwaren verwendet worden sind; an Stelle von Hühnereiern werden auch entsprechende Mengen von pasteurisierten Enten- oder Gänseeiern verwendet;
   b) eifreie Teigwaren: Erzeugnisse, zu deren Herstellung Ei nicht verwendet worden ist; als eifreie Teigwaren gelten auch Teigwaren, zu deren Herstellung Ei in geringerer als der für Eier-Teigwaren vorgeschriebenen Menge verwendet worden ist;
2. nach der Art des verwendeten Weizenrohstoffs
   a) Grieß-Teigwaren: Erzeugnisse, bei denen zur Herstellung des Teiges als Weizenrohstoff ausschließlich Weizengrieß (Weizendunst) verwendet worden ist;
   Hartgrieß-Teigwaren: Grieß-Teigwaren, bei denen zur Herstellung des Teiges als Weizenrohstoff ausschließlich Hartweizengrieß (Grieß aus triticum durum) verwendet worden ist;
   b) Mehl-Teigwaren: Erzeugnisse, bei denen zur Herstellung des Teiges als Weizenrohstoff Mehl oder Mischungen von Mehl und Grieß verwendet worden sind;
3. nach der äußeren Form z. B.
   Nudeln (Bandnudeln, Schnittnudeln, Fadennudeln), Spätzle, Makkaroni (Röhrennudeln), Spaghetti.

§ 2 [Teigwaren besonderer Art] Zu den Teigwaren gehören auch folgende Teigwaren besonderer Art:

---

§ 1 Abs. 2 Nr. 1 Buchst. a i. d. F. des § 9 der VO vom 17. 12. 1956 (BGBl. I S. 944), abgedruckt unter Nr. 13 in „Lebensmittelgesetze II", Goldmanns GELBE Taschenbücher Band 1853.

1. Milch-Teigwaren: Erzeugnisse, zu deren Herstellung auf 1 Kilogramm Weizenrohstoff eine mindestens 20 Gramm Milchtrockenmasse entsprechende Menge Milch oder Milchpulver verwendet worden ist;
2. Gemüse- und Kräuter-Teigwaren: Erzeugnisse, die Gemüse oder Küchenkräuter in solcher Menge enthalten, daß sie den Geschmack bestimmen;
3. Kleber-Teigwaren: Erzeugnisse, bei deren Herstellung Weizenkleber in einer Menge zugesetzt worden ist, daß der Gesamtgehalt des Erzeugnisses an Stickstoffsubstanz mindestens 25 Hundertteile beträgt;
4. Lezithin-Teigwaren: eifreie Erzeugnisse, zu deren Herstellung auf 1 Kilogramm Weizenrohstoff mindestens 4,5 Gramm Lezithin, auch in einer Mischung mit Fett, verwendet worden sind;
5. Vollkorn-Teigwaren: Erzeugnisse, bei denen zur Herstellung des Teiges als Weizenrohstoff ausschließlich Weizenvollkornmehl verwendet worden ist;
6. Graumehl-Teigwaren: Erzeugnisse, bei denen zur Herstellung des Teiges als Weizenrohstoff ausschließlich Weizenmahlerzeugnisse von einem Ausmahlungsgrad von 80 bis 85 Hundertteilen verwendet worden sind;
7. Roggen-Teigwaren: Erzeugnisse, zu deren Herstellung als Mahlerzeugnis ausschließlich Roggenmehl von einer 75 Hundertteile nicht übersteigenden Ausmahlung verwendet worden ist.

Grundsätze für die Beurteilung

§ 3 [Verdorbene Teigwaren] Als verdorben sind insbesondere anzusehen und auch bei Kenntlichmachung vom Verkehr ausgeschlossen Teigwaren, die

1. unter Verwendung von verdorbenen oder stark verunreinigten Rohstoffen hergestellt sind;
2. einen die Zahl 8 überschreitenden Säuregrad aufweisen, soweit nicht bei Teigwaren besonderer Art ein höherer Säuregrad durch die verwendeten Rohstoffe bedingt ist.

§ 4 [Verfälschte Teigwaren] Als verfälscht sind insbesondere anzusehen und, außer im Falle der Nummer 5, auch bei Kenntlichmachung vom Verkehr ausgeschlossen:

1. Teigwaren, die Mahlerzeugnisse des Weizens von höherer Ausmahlung als 70 Hundertteile oder Mahlerzeugnisse des Roggens von höherer Ausmahlung als 75 Hundertteile enthalten, ausgenommen Vollkorn-Teigwaren (§ 2 Nr. 5) und Graumehl-Teigwaren (§ 2 Nr. 6);
2. Teigwaren, die unter Verwendung von Ei-Ersatzmitteln, insbesondere Gelatine, hergestellt worden sind, vorbehaltlich eines Zusatzes von Lezithin bei Lezithin-Teigwaren;
3. Teigwaren, die mehr als 1 Hundertteil Natriumchlorid enthalten;
4. Teigwaren, die mehr als 13 Hundertteile Wasser enthalten;
5. eifreie Teigwaren, die künstlich gefärbt sind oder durch Zusatz von Lezithin eine gelbe Farbe erhalten haben, sofern nicht diese Erzeugnisse

auf den Verpackungen und Umhüllungen deutlich als „gefärbt" kenntlich gemacht sind;
5. Eier-Teigwaren, die künstlich gefärbt sind;
7. Eier-Teigwaren, die mit Lezithin versetzt sind.

§ 5 [Irreführende Bezeichnung, Angabe oder Aufmachung] Eine irreführende Bezeichnung, Angabe oder Aufmachung liegt insbesondere vor,
1. wenn Teigwaren mit einer Bezeichnung, Angabe oder Aufmachung versehen werden, durch die ihnen die gute Beschaffenheit der im Haushalt hergestellten Teigwaren zugeschrieben wird, sofern sie nicht mindestens 5 Eier (Vollei) auf ein Kilogramm Weizengrieß oder Weizenmehl enthalten;
2. wenn Teigwaren, die nicht mindestens den für Eier-Teigwaren (§ 1 Abs. 2 Nr. 1a) vorgeschriebenen Eigehalt aufweisen, mit bildlichen Darstellungen von Eiern oder Vögeln oder mit sonstigen Bezeichnungen, Aufmachungen oder Angaben versehen werden, die auf einen Eigehalt hinweisen;
3. wenn Eier-Teigwaren mit einer Bezeichnung, Angabe, bildlichen Darstellung oder sonstigen Aufmachung versehen werden, die auf die Verwendung einer bestimmten Eisorte (wie Frischei, Kühlhausei, konserviertes Ei) oder eines bestimmten Ei-Erzeugnisses (wie Gefrierei, Trockenei, Vollei usw.) hinweist, sofern nicht ausschließlich die betreffende Eisorte oder das betreffende Ei-Erzeugnis verwendet worden ist;
4. wenn Eier-Teigwaren, die unter Verwendung von weniger als 5 frischen Eiern, Kühlhauseiern oder konservierten Eiern oder einer entsprechenden Menge Eikonserven auf 1 Kilogramm Mehl oder Grieß hergestellt sind, mit einer Bezeichnung, Angabe oder Aufmachung versehen werden, die auf einen hohen Eigehalt hinweist;
5. wenn Teigwaren entgegen den Tatsachen besondere diätetische oder gesundheitliche Wirkungen zugeschrieben werden;
6. wenn Teigwaren in Umhüllungen verpackt werden, die ganz oder teilweise aus gelben, durchsichtigen oder durchscheinenden Stoffen bestehen.

§ 6 Inkrafttreten Diese Verordnung tritt, mit Ausnahme des § 5 Nr. 2, am 1. April 1935 in Kraft. § 5 Nr. 2 tritt am 1. Oktober 1935 in Kraft.

III. Vorschriften für Fleisch, Wurst, Geflügel, Fleischbrühwürfel, Knochenfett und Blutplasma

17 Gesetz über den Verkehr mit Vieh und Fleisch (Vieh- und Fleischgesetz)

Vom 25. April 1951 (BGBl. I S. 272; auch BGBl. III 7843-1)
Zuletzt geändert durch Gesetz vom 3. November 1964 (BGBl. I S. 829)

Der Bundestag hat mit Zustimmung des Bundesrates das folgende Gesetz beschlossen:

Erster Teil. Allgemeine Bestimmungen

§ 1 Begriffsbestimmungen für Vieh, Fleisch und Fleischerzeugnisse Im Sinne dieses Gesetzes sind
Vieh: Rinder, Kälber, Schweine und Schafe,
Fleisch: Teile dieser Tiere, sofern sie sich zum Genuß für Menschen eignen,
Fleischerzeugnisse: Fleisch in be- oder verarbeitetem Zustande (einschließlich Konserven) – auch unter Zusatz anderer Lebensmittel – sowie Schlachtfette.

§ 2 Versorgungsplan Der Bundesminister für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (Bundesminister) stellt im Benehmen mit den obersten Landesbehörden für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (oberste Landesbehörden) für jedes Wirtschaftsjahr (1. Juli bis 30. Juni) im Rahmen eines Versorgungsplanes fest, welche Mengen Vieh und Fleisch aus der inländischen Erzeugung zur Verfügung stehen und aus der Einfuhr zur Deckung des Bedarfs notwendig sind.

§ 3 Großmärkte, Schlachtviehmärkte (1) Schlachtviehgroßmärkte (Großmärkte) im Sinne dieses Gesetzes sind Märkte, die regelmäßig mit Schlachtvieh zur Versorgung von Großverbrauchsplätzen beschickt werden oder die eine besondere Bedeutung für den Absatz von Schlachtvieh haben.

(2) Schlachtviehmärkte im Sinne dieses Gesetzes sind Märkte, die regelmäßig mit Schlachtvieh zur Versorgung von Verbrauchsplätzen mittlerer Bedeutung beschickt werden oder die zur Erleichterung des Absatzes von Schlachtvieh eingerichtet sind.

§ 4 Bekanntgabe der Groß- und Schlachtviehmärkte (1) Der Bundesminister bestimmt im Einvernehmen mit den obersten Landesbehörden, welche Schlachtviehmärkte als Großmärkte im Sinne dieses Gesetzes gelten, und gibt diese im Bundesanzeiger bekannt.

(2) Die obersten Landesbehörden bestimmen, an welchen Orten Schlachtviehmärkte errichtet werden, und geben diese im Bundesanzeiger bekannt.

§ 5 Nutz- und Zuchtviehmärkte Die Obersten Landesbehörden können Vorschriften über die Anerkennung von Nutz- und Zuchtviehmärkten

und über den Verkehr auf solchen Märkten erlassen. Zuchtviehversteigerungen, Zuchtviehmärkte und Zuchtviehausstellungen staatlich anerkannter Züchtervereinigungen werden hiervon nicht berührt.

Zweiter Teil. Bestimmungen über Groß- und Schlachtviehmärkte

§ 6 Markttage, Marktzeiten Schlachtvieh darf auf Großmärkten und Schlachtviehmärkten nur an den festgesetzten Markttagen und zu den festgesetzten Marktzeiten gehandelt werden. Die obersten Landesbehörden setzen nach Anhörung der Gemeindeverwaltung des Marktortes die Markttage fest. Die Gemeindeverwaltung des Marktortes bestimmt im Einvernehmen mit der obersten Landesbehörde die Marktzeiten und Auftriebsschlußzeiten für die einzelnen Markttage.

§ 7 Marktgebiet (1) Marktgebiet ist der Bezirk der Gemeinde, in der der Großmarkt oder Schlachtviehmarkt liegt. Die obersten Landesbehörden können Teile der Gemeinde vom Marktgebiet ausnehmen oder angrenzende Gemeindegebiete oder Teile davon als zum Marktgebiet gehörig erklären.

(2) Schlachtvieh darf innerhalb eines Marktgebietes nur auf dem Großmarkt oder Schlachtviehmarkt gehandelt werden. Landwirtschaftliche Betriebe, die im Marktgebiet liegen, können eigenes Schlachtvieh auch aus dem Marktgebiet hinaus verkaufen.

§ 8 Lebendgewichtshandel, amtliche Verwiegung (1) Schlachtvieh darf auf Großmärkten und Schlachtviehmärkten nur nach Lebendgewicht gehandelt werden.

(2) Das Lebendgewicht ist unmittelbar nach dem Verkauf auf den amtlichen Waagen festzustellen.

§ 9 Agenturen, Verbot der Eigengeschäfte für Agenturen (1) Die obersten Landesbehörden können anordnen, daß auf Großmärkten und Schlachtviehmärkten Schlachtvieh nur durch Agenturen (Agenten und landwirtschaftliche Viehverkaufsstellen der Viehverwertungsgenossenschaften) verkauft werden darf und Vorschriften über die Sicherheitsleistung der Agenturen erlassen.

(2) Agenturen für Schlachtvieh dürfen auf Großmärkten und Schlachtviehmärkten, auf denen sie tätig sind, weder Verkäufe noch Käufe auf eigene Rechnung abschließen.

§ 10 Marktschlußschein, Verkaufsabrechnung auf Großmärkten (1) Die Verkäufer von Schlachtvieh und die Agenturen haben auf den Großmärkten über jeden Verkauf einen Marktschlußschein auszustellen. Der Marktschlußschein muß Angaben über Verkäufer und Käufer, Art, Gattung, Gewicht und Preis je 100 kg Lebendgewicht des Schlachttieres enthalten. Die obersten Landesbehörden können nach Anhörung der Gemeindeverwaltung des Marktortes weitere Vorschriften über die Ausstellung, Form und

den Inhalt des Marktschlußscheines sowie über die Anzahl der Ausfertigungen und deren Verbleib erlassen[1].

(2) Die Agenturen auf Großmärkten haben dem Verkäufer eine Verkaufsabrechnung auszustellen. Die obersten Landesbehörden können Vorschriften über den Inhalt der Verkaufsabrechnungen erlassen.

§ 11 Verbot des Scheinauftriebes, Vorzeichnens und Zurückstellens auf Großmärkten (1) Auf Großmärkten darf Vieh nur zum Zwecke des Verkaufs aufgetrieben werden.

(2) Die auf Großmärkten zum Verkauf gestellten Schlachttiere dürfen, solange sie nicht verkauft sind und für sie kein Marktschlußschein (§ 10 Abs. 1) ausgestellt ist, nicht mit besonderen Käuferzeichen versehen oder für bestimmte Käufer von den übrigen zum Verkauf gestellten Tieren abgetrennt werden.

§ 12 Zahlungsbedingungen auf Großmärkten (1) Die Käufer von Schlachtvieh auf Großmärkten haben den Kaufpreis grundsätzlich an dem Tage, an dem sie das Vieh gekauft haben, zu bezahlen.

(2) Die Agenturen auf Großmärkten sind verpflichtet, den erzielten Erlös abzüglich der Provision und der zulässigen Abzüge spätestens drei Tage nach dem Verkauf an den Verkäufer abzuführen.

§ 13 Amtliche Notierung von Schlachtviehpreisen auf Großmärkten (1) Auf Großmärkten sind die beim Verkauf von Schlachtvieh erzielten Preise nach Handelsklassen zu notieren. Diese Notierung erfolgt anhand der Marktschlußscheine des Gesamtauftriebes durch eine Notierungskommission, deren Zusammensetzung und Leitung die obersten Landesbehörden regeln.

(2) Das Ergebnis ist als „Amtliche Preisnotierung des Schlachtviehgroßmarktes . . ." festzuhalten und umgehend zu veröffentlichen.

(3) Der Bundesminister trifft im Einvernehmen mit den Obersten Landesbehörden nähere Bestimmungen über die Handelsklassen für Schlachtvieh und über das Verfahren der Einreihung in die Handelsklassen und der Notierung der Preise für Schlachtvieh[2].

§ 14 Fleischmärkte Die obersten Landesbehörden können in Gemeinden mit Großmärkten nach Anhörung der Gemeindeverwaltung des Marktortes den Großhandel mit Fleisch auf besonderen Fleischmärkten regeln.

§ 15 Ausdehnung von Vorschriften auf Schlachtviehmärkte Die Obersten Landesbehörden können anordnen, daß die Vorschriften über Marktschlußscheine, Verkaufsabrechnungen (§ 10), Verbot des Scheinauftriebs, Vorzeichnens und Zurückstellens (§ 11), Zahlungsbedingungen (§ 12) und amtliche Notierung (§ 13) auf Schlachtviehmärkte Anwendung finden.

---

1 § 10 Abs. 1 i. d. F. des § 19 des Durchführungsgesetzes EWG Rindfleisch vom 3. 11. 1964 (BGBl. I S. 829).

2 Vgl. Schlachtvieh-Handelsklassen- und Notierungsverordnung vom 2. 5. 1951 (BAnz. Nr. 90; auch BGBl. III 7843–1–2) mit Änderung durch VO vom 27. 11. 1964 (BAnz. Nr. 225).

Dritter Teil. Einfuhr- und Vorratsstelle für Schlachtvieh, Fleisch und Fleischerzeugnisse

§ 16 Errichtung und Organe (1) Es wird eine Einfuhr- und Vorratsstelle für Schlachtvieh, Fleisch und Fleischerzeugnisse (Einfuhr- und Vorratsstelle) als Anstalt des öffentlichen Rechts errichtet.

(2) Die Organe der Einfuhr- und Vorratsstelle sind:

1. der Vorstand,
2. der Verwaltungsrat.

(3) Der Vorstand vertritt die Einfuhr- und Vorratsstelle gerichtlich und außergerichtlich.

(4) Der Verwaltungsrat besteht aus:

1. zwei Vertretern des Bundesministers als Vorsitzenden und stellvertretenden Vorsitzenden,
2. je einem Vertreter des Bundesministers der Finanzen und des Bundesministers für Wirtschaft,
3. vier Vertretern der obersten Landesbehörden, die der Bundesrat bestimmt,
4. folgenden Vertretern der beteiligten Wirtschaftskreise:
   vier Vertretern der Landwirtschaft,
   einem Vertreter des Importhandels,
   einem Vertreter des Viehhandels,
   einem Vertreter der Viehverwertungsgenossenschaften,
   drei Vertretern der fleischbe- und verarbeitenden Betriebe,
   einem Vertreter des Einzelhandels,
   einem Vertreter der Verbrauchergenossenschaften,
   vier Vertretern der Verbraucher.

Dem Verwaltungsrat steht die Beschlußfassung in allen grundsätzlichen Fragen zu, die zum Aufgabengebiet der Einfuhr- und Vorratsstelle gehören. Er hat die gefaßten Beschlüsse dem Bundesminister zur Genehmigung vorzulegen. Er beaufsichtigt den Vorstand. Er hat insbesondere die Aufgabe, die Tätigkeit der Einfuhr- und Vorratsstelle periodisch zu überwachen; er kann sich dabei einer Treuhandstelle bedienen.

(5) Die Einfuhr- und Vorratsstelle untersteht dem Bundesminister. Dieser kann ihr Weisungen erteilen.

(6) Der Bundesminister regelt den Aufbau der Einfuhr- und Vorratsstelle sowie die Bildung und Zuständigkeit ihrer Organe im einzelnen[1].

§ 17 Aufgaben der Einfuhr- und Vorratsstelle (1) Wer aus dem Ausland Schlachtvieh, Fleisch oder Fleischerzeugnisse einführt oder aus sonstigen Gebieten in das Bundesgebiet verbringt (Einführer), hat es spätestens bei der Zoll- oder Grenzabfertigung der Einfuhr- und Vorratsstelle zum Kauf anzubieten.

(2) Einführer im Sinne dieses Gesetzes ist, wer über das Schlachtvieh, das Fleisch und die Fleischerzeugnisse nach ihrer Verbringung in das Bundes-

1 Vgl. die 1. DVO über Einfuhr- und Vorratsstelle für Schlachtvieh, Fleisch und Fleischerzeugnisse vom 2. 5. 1951 (BGBl. I S. 301) betreffend die Satzung dieser Stelle (auch BGBl. III 7843–1–1).

gebiet im eigenen oder fremden Namen und für eigene oder fremde Rechnung zu verfügen berechtigt ist. Befindet sich der Verfügungsberechtigte nicht im Bundesgebiet, so tritt an seine Stelle der Empfänger im Bundesgebiet.

(3) Die Einfuhr- und Vorratsstelle ist zur Übernahme des ihr angebotenen Schlachtviehs, Fleisches und der ihr angebotenen Fleischerzeugnisse berechtigt, jedoch nicht verpflichtet. Macht sie von dem Übernahmerecht keinen Gebrauch, so dürfen Schlachtvieh, Fleisch und Fleischerzeugnisse im Bundesgebiet weder in den Verkehr gebracht noch verarbeitet oder sonst verwertet werden. Die Einfuhr- und Vorratsstelle kann den Einführer bei der Übernahme verpflichten, Schlachtvieh, Fleisch und Fleischerzeugnisse gleichzeitig zu dem Marktpreis, der vom Bundesminister im Einvernehmen mit dem Bundesminister für Wirtschaft festgestellt wird, zurückzukaufen. Die Übernahme und die Abgabe durch die Einfuhr- und Vorratsstelle sind von der Umsatzsteuer befreit.

(4) Die Einfuhr- und Vorratsstelle kann bei der Durchführung von Maßnahmen nach Absatz 1 und 3 Auflagen erteilen; sie kann dabei insbesondere Bestimmungen über den Zeitpunkt der Weiterlieferung, über die gebietliche Verteilung und über den Verwendungszweck treffen.

(5) Der Bundesminister kann die Einfuhr- und Vorratsstelle beauftragen, je nach Marktlage unter Verwendung der im Haushalt bereitgestellten Mittel eine Vorratshaltung in Fleisch und Fleischerzeugnissen durchzuführen. Wird ein solcher Auftrag erteilt, so kann sie Schlachtvieh, Fleisch und Fleischerzeugnisse erwerben und diejenigen Mengen an Fleisch und Fleischerzeugnissen einlagern, die erforderlich sind, um eine gleichmäßige Versorgung zu gewährleisten und Marktschwankungen nach Möglichkeit auszugleichen.

(6) Schlachtvieh, Fleisch und Fleischerzeugnisse dürfen nur mit Zustimmung der Einfuhr- und Vorratsstelle nach Genehmigung durch den Bundesminister ausgeführt oder in sonstige Gebiete außerhalb des Bundesgebietes verbracht werden. Die Zustimmung kann auch allgemein oder befristet erteilt werden.

(7) Bei der Durchführung ihrer kaufmännischen und technischen Aufgaben soll sich die Einfuhr- und Vorratsstelle der Einrichtungen der Wirtschaft bedienen.

§ 18 Zoll- und Grenzabfertigung (1) Die Zollstellen fertigen Schlachtvieh, Fleisch und Fleischerzeugnisse nur ab, wenn der Einführer einen Übernahmevertrag der Einfuhr- und Vorratsstelle oder ihre Zustimmungserklärung vorlegt, daß er das Schlachtvieh, Fleisch und die Fleischerzeugnisse selbst in den Verkehr bringen, verarbeiten oder sonst verwerten darf.

(2) Sie haben die Einfuhr von Schlachtvieh, Fleisch und Fleischerzeugnissen nach näherer Bestimmung des Bundesministers der Finanzen unter Angabe des Namens des Einführers und der Art, der Menge und der Herkunft des Schlachtviehs, Fleisches oder der Fleischerzeugnisse der Einfuhr- und Vorratsstelle unmittelbar anzuzeigen.

Vierter Teil. Besondere Bestimmungen

§ 19 Marktverbände in den Ländern und an den Märkten (1) Marktverbände, die sich in den Ländern aus den berufsständischen Organisationen der Vieh- und Fleischwirtschaft gebildet haben und zu deren satzungsmäßigen Aufgaben

1. eine Marktbeobachtung und Marktberichterstattung und
2. die Förderung des Ausgleichs des Viehangebotes und des Fleischbedarfs durch Unterrichtung der berufsständischen Organisationen gehören,

können von den obersten Landesbehörden anerkannt werden. Sie sollen, wenn sie anerkannt sind, zur technischen Durchführung der Einreihung des Schlachtviehs in Handelsklassen und der Preisnotierung sowie deren Auswertung herangezogen werden. Die obersten Landesbehörden können die Marktverbände bei der technischen Durchführung weiterer Aufgaben nicht hoheitlicher Art beteiligen.

(2) Marktverbände, die sich für einzelne Großmärkte und Schlachtviehmärkte gebildet haben, sollen gehört werden vor der

1. Festsetzung von Markttagen und Marktzeiten (§ 6),
2. Einführung des ausschließlichen Verkaufs von Schlachtvieh durch Agenturen (§ 9 Abs. 1),
3. Ausdehnung der in § 15 genannten Maßnahmen auf Schlachtviehmärkte.

(3) Eine Anerkennung als Marktverband und die Heranziehung und Beteiligung gemäß Abs. 1 und 2 können nur erfolgen, wenn der Marktverband folgende Voraussetzungen erfüllt und sich hinsichtlich der von ihm durchzuführenden Aufgaben der Aufsicht der obersten Landesbehörden unterstellt.

1. Es müssen in ihnen die berufsständischen Organisationen der Landwirtschaft, des Viehhandels, der Viehverwertungsgenossenschaften, der Großschlächter, des Fleischerhandwerks und der Fleischwarenindustrie vertreten sein, sofern sie die Beteiligung wünschen;
2. den Verbrauchern muß in der Satzung eine angemessene Vertretung in den Organen des Marktverbandes gesichert sein;
3. der Beitritt anderer berufsständischer Organisationen der Vieh- und Fleischwirtschaft darf in der Satzung nicht ausgeschlossen sein;
4. den Marktverbänden dürfen hoheitliche Aufgaben nicht übertragen werden;
5. die Marktverbände unterstehen, soweit sie zur Mitwirkung nach Absatz 1 und 2 herangezogen werden, der Aufsicht der obersten Landesbehörde. Diese hat darüber zu wachen, daß die Marktverbände ihre Aufgaben entsprechend den Gesetzen und der Satzung erfüllen.

§ 20 Marktverband für das Bundesgebiet (1) Der Bundesminister soll einen Marktverband, der sich für das Bundesgebiet mit dem Zweck gebildet hat, die durch Marktverbände (§ 19) geleisteten Arbeiten zusammenzufassen und auszuwerten, anerkennen, zu allen grundsätzlichen Fragen

der Vieh- und Fleischwirtschaft hören und sich seiner Mitarbeit bedienen, sofern er die Voraussetzungen des § 19 Abs. 3 Ziff. 1 bis 3 erfüllt.

(2) Dem Marktverband dürfen hoheitliche Aufgaben nicht übertragen werden.

§ 21 Gebühren (1) Die Einfuhr- und Vorratsstelle darf zur Deckung der Verwaltungskosten von den Einführern Gebühren bis zur Höhe von 0,40 DM je 100 kg derjenigen Ware erheben, die der Anbietungspflicht (§ 17 Abs. 1) nach diesem Gesetz unterliegt. Die Verwaltungskosten sind in einem Wirtschaftsplan und in einem Stellenplan zu veranschlagen.

(2) Der Bundesminister erläßt im Einvernehmen mit dem Bundesminister der Finanzen eine Gebührenordnung für die Einfuhr- und Vorratsstelle[1].

(3) Die Beitreibung der Gebühren erfolgt nach den Vorschriften der *Reichsabgabenordnung* und ihrer *Durchführungsbestimmungen*[2].

(4) Über die Verwendung von Überschüssen aus den Gebühren entscheidet die Bundesregierung. Für sonstige Überschüsse der Einfuhr- und Vorratsstelle gilt Satz 1 entsprechend.

§ 22 Meldepflicht (1) Viehhandelsbetriebe (einschließlich Genossenschaften) und fleischbe- und verarbeitende Betriebe sind verpflichtet, den Versand von Vieh, Fleisch und Fleischerzeugnissen über die Grenzen eines Landes hinaus der für ihren Betriebssitz zuständigen obersten Landesbehörde nachträglich zu melden. Den obersten Landesbehörden obliegt die Durchführung und Überwachung der Meldungen nach den vom Bundesminister aufgestellten Richtlinien.

(2) Der Bundesminister kann durch Rechtsverordnung bestimmen, daß Viehhandelsbetriebe, fleischbe- und verarbeitende Betriebe und Betriebe, die mit Fleisch und Fleischerzeugnissen handeln oder Fleisch und Fleischerzeugnisse lagern, den Erwerb, den Absatz und die Verwertung von Vieh, Fleisch und Fleischerzeugnissen sowie ihre Vorräte zu melden haben. Die weiteren für den Vollzug erforderlichen Bestimmungen erläßt der Bundesminister.

§ 23 Auskunftspflicht (1) Der Bundesminister und die obersten Landesbehörden sind auskunftsberechtigte Stellen im Sinne der Verordnung über Auskunftspflicht vom 13. Juli 1923 (Reichsgesetzbl. I S. 699, 723).

(2) Der Bundesminister und die obersten Landesbehörden können bestimmen, daß auch andere Stellen, die von ihnen mit der Durchführung dieses Gesetzes und der dazu ergehenden Durchführungsbestimmungen beauftragt werden, auskunftsberechtigt im Sinne des § 1 der Verordnung über Auskunftspflicht sind. Dies gilt nicht für Marktverbände (§§ 19, 20).

(3) Für das Auskunftsverlangen und die Auskunftspflicht gelten die Be-

---

1 Gebührenordnung für die Einfuhr- und Vorratsstelle für Schlachtvieh, Fleisch u. Fleischerzeugnisse vom 3. 9. 1951 (BAnz. Nr. 178; auch BGBl. III 7843–1–3).

2 Jetzt nach den Vorschriften des Verwaltungs-Vollstreckungsgesetzes vom 27. 4. 1953 (BGBl. I S. 157), abgedruckt in „Verwaltungsgerichtsordnung" Goldmanns GELBE Taschenbücher Band 1775.

stimmungen der Verordnung über Auskunftspflicht vom 13. Juli 1923 mit Ausnahme des § 4 Abs. 2 und des § 6.

§ 24 Verschwiegenheitspflicht Die Mitglieder der Organe der Einfuhr- und Vorratsstelle (§ 16) und die Mitglieder eines Marktverbandes (§§ 19 und 20) sind vorbehaltlich der dienstlichen Berichterstattung und der Anzeige von Gesetzwidrigkeiten verpflichtet, über Einrichtungen und Geschäftsverhältnisse, die durch ihre Tätigkeit im Rahmen des Gesetzes oder der darauf beruhenden Bestimmungen zu ihrer Kenntnis gelangen, Verschwiegenheit zu beachten und sich der Mitteilung und Verwertung von Geschäfts- und Betriebsgeheimnissen zu enthalten. Soweit sie nicht Beamte sind, sind sie auf gewissenhafte Erfüllung ihrer Obliegenheiten nach § 1 der Verordnung gegen Bestechung und Geheimnisverrat nichtbeamteter Personen in der Fassung vom 22. Mai 1943 (Reichsgesetzbl. I S. 351) zu verpflichten.

§ 25 Befugnisse der Länder Der Bundesminister kann die ihm in diesem Gesetz erteilten Ermächtigungen zum Erlaß von Rechtsverordnungen auf die obersten Landesbehörden übertragen.

Fünfter Teil. Straf- und Schlußbestimmungen

§ 26 Strafbestimmungen (1) Wer vorsätzlich oder fahrlässig

1. Schlachtvieh den Vorschriften des § 7 Abs. 2 Satz 1 zuwider unberechtigt handelt oder den Bestimmungen der §§ 8 oder 11 zuwiderhandelt,
2. als Agent den Bestimmungen des § 9 Abs. 2 zuwider Schlachtvieh für eigene Rechnung kauft oder verkauft,
3. Marktschlußscheine oder Verkaufsabrechnungen nicht oder nicht ordnungsmäßig ausstellt (§ 10),
4. die Bestimmungen des § 17 Abs. 1 oder Abs. 3 Satz 2 oder die Meldepflicht des § 22 verletzt oder einer Auflage nach § 17 Abs. 4 zuwiderhandelt,
5. Schlachtvieh, Fleisch oder Fleischerzeugnisse ohne Zustimmung der Einfuhr- und Vorratsstelle ins Ausland ausführt oder in sonstige Gebiete außerhalb des Bundesgebietes verbringt (§ 17 Abs. 6),
6. eine Auskunft, zu der er nach § 23 Abs. 3 dieses Gesetzes und nach den §§ 1 bis 3 der Verordnung über Auskunftspflicht vom 13. Juli 1923 verpflichtet ist, ganz oder teilweise verweigert oder nicht in der gesetzlichen Frist erteilt oder unvollständige Angaben macht,
7. entgegen dem § 23 Abs. 3 dieses Gesetzes und § 4 Abs. 1 der Verordnung über Auskunftspflicht vom 13. Juli 1923 die Einsicht in Geschäftsbriefe, Geschäftsbücher oder Unterlagen für die Bemessung von Preisen oder Vergütungen nicht gewährt oder die Besichtigung oder Untersuchung von Betriebseinrichtungen oder -räumen nicht gestattet,

8. Bestimmungen oder Einzelverfügungen zuwiderhandelt, die auf Grund dieses Gesetzes erlassen sind, sofern sie ausdrücklich auf die Strafbestimmungen dieses Gesetzes verweisen,

begeht eine Zuwiderhandlung im Sinne des *Zweiten Abschnittes des Ersten Buches (§§ 6 bis 21) des Wirtschaftsstrafgesetzes*[1].

(2) Der Bundesminister bestimmt die Verwaltungsbehörde im Sinne des Wirtschaftsstrafgesetzes für die Verfolgung von Zuwiderhandlungen

a) nach Absatz 1 Ziffern 4 und 5,

b) nach Absatz 1 Ziffern 6 und 7, soweit sie sich gegen ein vom Bundesminister oder der Einfuhr- und Vorratsstelle auf Grund der Verordnung über Auskunftspflicht vom 13. Juli 1923 gestelltes Verlangen richtet,

c) gegen Bestimmungen und schriftliche Einzelverfügungen, die vom Bundesminister oder der Einfuhr- und Vorratsstelle auf Grund dieses Gesetzes erlassen werden.

Insoweit nimmt der Bundesminister die Befugnisse des *§ 94 des Wirtschaftsstrafgesetzes* wahr. Im übrigen verbleibt es bei der Regelung der *§§ 94 und 99 des Wirtschaftsstrafgesetzes*[2].

§ 27 Rechtsverordnungen Rechtsverordnungen, die auf Grund der §§ 16 Abs. 6, 21 Abs. 2 oder 22 Abs. 2 erlassen werden, bedürfen der Zustimmung des Bundesrates nach Artikel 80 des Grundgesetzes nicht.

§ 28 Schlußbestimmungen (1) Dieses Gesetz tritt am Tage nach der Verkündung in Kraft.

(2) Mit dem Inkrafttreten dieses Gesetzes treten entgegenstehende Bestimmungen außer Kraft, insbesondere:

1. die Verordnung über die öffentliche Bewirtschaftung von Tieren und tierischen Erzeugnissen vom 7. September 1939 (Reichsgesetzbl. I S. 1714),
2. die Verordnung zur Regelung des Verkehrs mit Schlachtvieh vom 27. Februar 1935 (Reichsgesetzbl. I S. 301),
3. die §§ 6 bis 8, 10 und 11 der Verordnung über die Fütterung von Schlachtvieh auf Schlachtviehmärkten und Schlachthöfen und die Feststellung einer Überfütterung von Schlachtvieh vom 21. November 1936 (Reichsgesetzbl. I S. 947),
4. die Verordnung über die Beförderung von Vieh vom 7. Juni 1937 (Reichsgesetzbl. I S. 621),
5. die Verordnung über den Verkehr mit Nutz- und Zuchtvieh vom 22. November 1935 (Reichsgesetzbl. I S. 1353),
6. die Verordnung über die Preisfeststellung und die Einreihung von

---

1 Vgl. § 1 Nr. 5 WiStG 1954 vom 9. 7. 1954 (BGBl. I S. 175), zuletzt geändert durch Gesetz vom 24. 8. 1965 (BGBl. I S. 1225).

2 Jetzt §§ 66, 73 des Gesetzes über Ordnungswidrigkeiten vom 25. 3. 1952 (BGBl. I S. 177), auszugsweise abgedruckt in „Verwaltungsgerichtsordnung", Goldmanns GELBE Taschenbücher Band 1775.

Schlachtvieh in Schlachtwertklassen vom 2. Juli 1934 (Reichsgesetzbl. I S. 586),

7. die Anordnung über die Schließung von Betrieben der Vieh- und Fleischwirtschaft vom 27. März 1943 (Deutscher Reichsanzeiger Nr. 80 vom 6. April 1943),
8. die Verordnung über den Handel mit Vieh vom 25. Januar 1937 (Reichsgesetzbl. I S. 28),
9. sämtliche Anordnungen der früheren Hauptvereinigung der Deutschen Viehwirtschaft,
10. sämtliche Verordnungen, Anordnungen und Erlasse des früheren Reichsbauernführers, soweit sie sich auf die Vieh- und Fleischwirtschaft beziehen.

(3) Verweisungen auf Vorschriften, die nach Absatz 2 außer Kraft getreten sind, gelten als Verweisungen auf die entsprechenden Bestimmungen dieses Gesetzes und seiner Durchführungsbestimmungen.

(4) Der Bundesminister trifft diejenigen Maßnahmen, die infolge des Außerkraftsetzens der in Absatz 2 aufgeführten Bestimmungen erforderlich werden.

18 Fleischbeschaugesetz

Vom 29. Oktober 1940 (RGBl. I S. 1463[1]; auch BGBl. III 7832-1)

Zuletzt geändert durch das Durchführungsgesetz EWG-Richtlinie Frisches Fleisch vom 28. Juni 1965 (BGBl. I S. 547)

§ 1 Untersuchungspflicht (1) Rinder, Schweine, Schafe, Ziegen, Pferd andere Einhufer und Hunde, deren Fleisch zum Genuß für Mensch verwendet werden soll, unterliegen vor und nach der Schlachtung ein amtlichen Untersuchung (Schlachttier- und Fleischbeschau). Der *Reich minister des Innern*[2] kann die Untersuchungspflicht auf andere Tiere, d ren Fleisch zum Genuß für Menschen verwendet werden soll, ausdehne

(2) Bei Notschlachtungen darf die Schlachttierbeschau unterbleibe Eine Notschlachtung liegt dann vor, wenn zu befürchten steht, daß d Tier bis zur Ankunft des zuständigen Beschauers sterben oder das Fleis durch Verschlimmerung des krankhaften Zustands wesentlich an We verlieren werde, oder wenn das Tier infolge eines Unglücksfalls sofo getötet werden muß.

(3) Schweine und Hunde, deren Fleisch zum Genuß für Menschen ve wendet werden soll, sind nach der Schlachtung amtlich auch auf Trich nen zu untersuchen (Trichinenschau). Ferner unterliegen der Trichine schau nach der Tötung Wildschweine, Bären, Füchse, Sumpfbiber, Dach und andere fleischfressende Tiere, die Träger von Trichinen sein könne wenn das Fleisch zum Genuß für Menschen verwendet werden soll.

§ 2 Untersuchungspflicht bei Hausschlachtungen (1) Den Unters chungen nach § 1 unterliegen die Schlachttiere auch dann, wenn d Fleisch ausschließlich im eigenen Haushalt des Besitzers verwendet we den soll (Hausschlachtung).

(2) Bei Hausschlachtungen von Schafen und Ziegen im Alter v nicht mehr als drei Monaten darf, sofern die Tiere keine Merkmale e ner die Genußtauglichkeit des Fleisches ausschließenden Erkrankung z gen, die Schlachttierbeschau und, sofern sich solche Merkmale auch b der Schlachtung nicht ergeben, auch die Fleischbeschau unterbleiben.

(3) Die Vorschrift des Absatzes 2 gilt nicht für Schlachtungen Schlachthäusern, in denen gewerbliche Schlachtungen vorgenomm werden, ferner nicht für Schlachtungen für den Haushalt der Fleisch Fleischhändler, Gast-, Schank- und Speisewirte sowie der Anstalten u Einrichtungen, in denen Personen verpflegt werden.

---

1 Neufassung aufgrund des Art. 2 des Gesetzes vom 15. 4. 1937 (RGBl. I S. 45 durch Anlage zur Bekanntmachung vom 29. 10. 1940 (RGBl. I S. 1463), sie auch VO über die Durchführung des Fleischbeschaugesetzes vom 1. 11. 19 (Reichsministerialbl. S. 289; auch BGBl. III 7832-1-1), geändert durch VO v 23. 6. 1966 (BGBl. I S. 389).

2 Jetzt Bundesminister für Gesundheitswesen gem. § 2 des Gesetzes vom 9. 1964, abgedruckt unter Nr. 3.

(4) Fleisch, bei dem nach Absatz 2 die Untersuchung unterbleibt, darf nicht gewerbsmäßig verwendet werden.

§ 3 Begriffsbestimmung für Fleisch Fleisch im Sinne dieses Gesetzes sind Teile von warmblütigen Tieren, frisch oder zubereitet, sofern sie sich zum Genuß für Menschen eignen. Als Fleisch gelten auch die aus warmblütigen Tieren hergestellten Fette und Fleisch- und Wurstwaren, andere Erzeugnisse nur insoweit, als der *Reichsminister des Innern*[1] dies anordnet.

§ 4 Beschaubezirke und Beschauer (1) Zur Vornahme der Schlachttier- und Fleischbeschau sind Beschaubezirke zu bilden. Für jeden Beschaubezirk sind mindestens ein Beschauer sowie ein Stellvertreter zu bestellen.

(2) Die Bildung der Beschaubezirke und die Bestellung der Beschauer erfolgt durch die Landesbehörden. Für die in den *Wehrmachts*konservenfabriken, *heeres*eigenen Standortschlächtereien, Schlächtereikompanien und Schlächtereizügen vorzunehmenden Untersuchungen können seitens der *Wehrmacht* Veterinäroffiziere bestellt werden.

(3) Als Beschauer sind Tierärzte zu bestellen. Andere Personen können nur dann bestellt werden, wenn sie genügende Kenntnisse nachgewiesen haben.

(4) Auf die Trichinenschau sind die Absätze 1 bis 3 sinngemäß anzuwenden.

§ 5 Schlachterlaubnis (1) Ergibt die Schlachttierbeschau keinen Grund zur Beanstandung der Schlachtung, so hat der Beschauer die Schlachtung unter Anordnung der etwa zu beobachtenden besonderen Vorsichtsmaßregeln zu erlauben.

(2) Die Schlachtung darf nicht vor Erteilung der Erlaubnis und nur unter Einhaltung der angeordneten besonderen Vorsichtsmaßregeln stattfinden.

(3) Erfolgt die Schlachtung nicht spätestens zwei Tage nach Erteilung der Erlaubnis, so ist sie nur nach erneuter Schlachttierbeschau und Erlaubnis zulässig.

§ 6 Taugliches Fleisch (1) Ergibt die Fleischbeschau sowie die Trichinenschau, daß kein Grund zur Beanstandung des Fleisches vorliegt, so hat der Beschauer das Fleisch als tauglich zum Genuß für Menschen zu erklären.

(2) Vor der Beendigung der Untersuchung darf das geschlachtete Tier nicht weiter zerlegt werden, als es die Ausführungsbestimmungen zulassen; auch dürfen Teile eines geschlachteten Tieres nicht beseitigt werden.

§ 7 Untaugliches Fleisch (1) Ergibt die Untersuchung, daß das Fleisch zum Genuß für Menschen untauglich ist, so hat der Beschauer das Fleisch vorläufig zu beschlagnahmen, den Besitzer hiervon zu benachrichtigen und der Polizeibehörde sofort Anzeige zu erstatten.

(2) Fleisch, dessen Untauglichkeit sich bei der Untersuchung ergeben hat, darf als Lebensmittel nicht in den Verkehr gebracht werden.

---

1 Jetzt Bundesminister für Gesundheitswesen, siehe Anm. zu § 1.

(3) Die Verwendung des Fleisches zu anderen Zwecken kann von der Polizeibehörde zugelassen werden, soweit gesundheitliche Bedenken nicht entgegenstehen. Die Polizeibehörde bestimmt die Sicherungsmaßregeln gegen eine Verwendung des Fleisches zum Genuß für Menschen.

(4) Das Fleisch darf nicht vor der polizeilichen Zulassung und nur unter Einhaltung der von der Polizeibehörde angeordneten Sicherungsmaßregeln in den Verkehr gebracht werden.

(5) Das Fleisch ist von der Polizeibehörde in unschädlicher Weise zu beseitigen, soweit seine Verwendung zu anderen Zwecken (Absatz 3) nicht zugelassen wird.

§ 8 Bedingt taugliches Fleisch (1) Ergibt die Untersuchung, daß das Fleisch zum Genuß für Menschen nur bedingt tauglich ist, so hat der Beschauer das Fleisch vorläufig zu beschlagnahmen, den Besitzer hiervon zu benachrichtigen und der Polizeibehörde sofort Anzeige zu erstatten. Die Polizeibehörde bestimmt, unter welchen Sicherungsmaßregeln das Fleisch zum Genuß für Menschen brauchbar gemacht werden kann.

(2) Fleisch, das bei der Untersuchung als nur bedingt tauglich erkannt worden ist, darf als Lebensmittel nicht in den Verkehr gebracht werden, bevor es unter den von der Polizeibehörde angeordneten Sicherungsmaßregeln zum Genuß für Menschen brauchbar gemacht worden ist.

(3) Soweit die Brauchbarmachung unterbleibt, sind die Vorschriften des § 7 Abs. 3 bis 5 entsprechend anzuwenden.

§ 9 Vertrieb des bedingt tauglichen Fleisches (1) Bedingt taugliches zum Genuß für Menschen brauchbar gemachtes Fleisch darf nur unter einer diese Beschaffenheit ausreichend kenntlich machenden Bezeichnung und nur auf Freibänken oder sonst unter Aufsicht der Polizeibehörde vertrieben werden.

(2) Fleischern, Fleischhändlern, Gast-, Schank- und Speisewirten ist der Erwerb, der Vertrieb und die Verwendung solchen Fleisches verboten. Anstalten und Einrichtungen, in denen Personen verpflegt werden, dürfen solches Fleisch nur mit Erlaubnis der Polizeibehörde erwerben und verwenden.

§ 10 Minderwertiges Fleisch Ergibt die Untersuchung, daß das Fleisch zum Genuß für Menschen zwar tauglich, jedoch im Nahrungs- und Genußwert erheblich herabgesetzt (minderwertig) ist, so gelten die Vorschriften des § 8 Abs. 1 Satz 1 und des § 9 entsprechend.

§ 11 Anzeigepflicht Ergibt sich bei den Untersuchungen nach § 1 das Vorhandensein oder der Verdacht einer Krankheit, für die die Anzeigepflicht besteht, so ist nach den hierüber geltenden Vorschriften zu verfahren.

§ 12 [Einfuhrverbot] Die Einfuhr

1. von Fleisch von Hunden, Katzen, Füchsen und Dachsen,
2. von zubereitetem Fleisch von Pferden und anderen Einhufern, ausgenommen deren Dünndärme,

in das Zollinland ist verboten.

§ 12a [Einfuhrvorschriften; frisches Fleisch] (1) Frisches Fleisch darf nur in ganzen Tierkörpern, mit denen Brust- und Bauchfell in natürlichem Zusammenhang verbunden sein müssen, eingeführt werden. Nierenfett und Flomen dürfen fehlen. Bei Rindern, Rentieren und Einhufern dürfen die Tierkörper in Hälften oder Viertel zerlegt sein; bei Schweinen und Wildschweinen dürfen die Tierkörper in Hälften zerlegt sein.

(2) Im Sinne dieses Gesetzes ist Fleisch als frisch anzusehen, wenn es einer auf Haltbarkeit einwirkenden Behandlung nicht unterworfen worden ist oder trotz einer solchen Behandlung die Eigenschaften von Fleisch, das einer solchen Behandlung nicht unterworfen worden ist, im wesentlichen wiedergewinnen kann. Der Bundesminister für Gesundheitswesen (Bundesminister) wird ermächtigt, durch Rechtsverordnung mit Zustimmung des Bundesrates Behandlungsverfahren zu bezeichnen, nach deren Anwendung Fleisch nicht mehr als frisch anzusehen ist[1].

(3) Als ganzer Tierkörper ist das geschlachtete, abgehäutete und ausgeweidete Tier ausschließlich der im Karpal- oder Tarsalgelenk ausgelösten Gliedmaßenden und des Schwanzes anzusehen; bei Schweinen darf die Haut am Tierkörper verbleiben. Als Kälber im Sinne dieses Gesetzes gelten Rinder im Fleischgewicht von nicht mehr als 75 Kilogramm.

(4) Frisches Fleisch darf unbeschadet der Vorschriften des Absatzes 1 nur eingeführt werden, wenn

1. die Schlachtbetriebe, in denen die Tiere geschlachtet worden sind, vom Bundesminister als Exportschlachtbetriebe anerkannt und bekanntgegeben sind. Die Anerkennung und Bekanntgabe dieser Schlachtbetriebe setzt voraus, daß
   a) sie von der obersten Veterinärbehörde des Ursprungslandes unter Erteilung einer Veterinärkontrollnummer zu Exportschlachtungen für die Bundesrepublik Deutschland zugelassen sind und
   b) ihre laufende Überwachung von der obersten Veterinärbehörde des Ursprungslandes zugesichert ist;
2. die außerhalb eines Schlachtbetriebes gelegenen Kühlhäuser, in denen das Fleisch gelagert worden ist, vom Bundesminister anerkannt und bekanntgegeben sind. Die Anerkennung und Bekanntgabe dieser Kühlhäuser setzt voraus, daß
   a) sie von der obersten Veterinärbehörde des Ursprungslandes zugelassen sind und
   b) ihre laufende Überwachung von der obersten Veterinärbehörde des Ursprungslandes zugesichert ist;
3. die Tiere vor und nach der Schlachtung in diesen Schlachtbetrieben der vorgeschriebenen tierärztlichen Untersuchung unterzogen worden sind und ihr Fleisch als tauglich zum Genuß für Menschen erklärt worden ist;
4. die Transportmittel und Ladebedingungen den vorgeschriebenen Mindestanforderungen entsprechen;

1 Behandlungsverfahren-Verordnung – BVV vom 10. 2. 1961, abgedruckt unter Nr. 20.

5. die Sendungen von dem vorgeschriebenen amtstierärztlichen Gesundheitszeugnis begleitet sind.

(5) Bei der Einfuhr frischen Fleisches von Rindern und Rentieren darf der Kopf getrennt von dem Tierkörper beigebracht werden, sofern er und der Tierkörper so gekennzeichnet sind, daß ihre Zusammengehörigkeit festgestellt werden kann. Statt des Kopfes genügt bei Rindern und Rentieren der Unterkiefer mit der zugehörigen Kaumuskulatur. Bei gefrorenen Tierkörpern von Rindern und Rentieren darf der Kopf fehlen, wenn die Tierkörper im Ursprungsland mindestens sechs Tage einem Gefrierprozeß von mindestens –10° C ausgesetzt worden und von einem amtstierärztlichen Gesundheitszeugnis des Ursprungslandes begleitet sind, für dessen Inhalt und Form das vom Bundesminister durch Rechtsverordnung mit Zustimmung des Bundesrates zu bestimmende Muster maßgeblich ist. Bei der Einfuhr frischen Fleisches von Kälbern, Schafen und Ziegen darf der Kopf in jedem Falle fehlen.

(6) Wird frisches Fleisch von Rindern und Rentieren in Hälften oder Vierteln und von Schweinen und Wildschweinen in Hälften eingeführt, so müssen die Hälften oder Viertel so gekennzeichnet sein, daß ihre Zusammengehörigkeit festgestellt werden kann.

(7) Bei der Einfuhr frischen Fleisches von Wildschweinen dürfen Lunge, Herz, Flomen und Nieren fehlen. Absatz 4 findet keine Anwendung.

(8) Gefrorene Tierkörper, die auf dem Seewege zur Einfuhr gelangen, müssen in Hüllen verpackt sein, die einen ausreichenden Schutz gegen Verunreinigungen gewährleisten.

§ 12b [Einfuhr frischer innerer Organe] (1) Frische innere Organe von Rindern mit Ausnahme von Kälbern, von Schweinen und Schafen, Geschlinge von Schweinen sowie Speck, auch mit Schwarte und eingelagerten oder diesem angelagerten Muskelschichten, Bäuche, Spitzbeine und Köpfe von Schweinen dürfen nur unter den Voraussetzungen des § 12a Abs. 4 und nach Maßgabe der folgenden Absätze für sich allein eingeführt werden.

(2) Mit den inneren Organen mit Ausnahme von Nieren und Herzen müssen die zugehörigen Lymphknoten in natürlichem Zusammenhang verbunden sein.

(3) Rinderherzen müssen im Ursprungsland mindestens sechs Tage einem Gefrierprozeß von mindestens –10° C ausgesetzt worden sein. Dies muß in einem amtstierärztlichen Gesundheitszeugnis des Ursprungslandes bescheinigt sein, für dessen Inhalt und Form das vom Bundesminister durch Rechtsverordnung mit Zustimmung des Bundesrates zu bestimmende Muster maßgeblich ist.

(4) Innere Organe und Geschlinge dürfen nur in flüssigkeits- und fettdichten Behältnissen eingeführt werden.

(5) Gefrorene innere Organe, Geschlinge, Spitzbeine und Köpfe sind vollständig aufgetaut zur Einfuhruntersuchung zu stellen.

(5a) Die einzelnen Speckstücke und Bauchstücke müssen mindestens drei Kilogramm wiegen.

(6) Im Sinne dieses Gesetzes sind

1. innere Organe: Herz, Lunge, Leber, Milz und Nieren;
2. Geschlinge: Zunge, Schlund, Luftröhre, Lunge, Herz und Leber sowie die zugehörigen Lymphknoten in natürlichem Zusammenhang;
3. Spitzbeine: die im Karpal- oder Tarsalgelenk ausgelösten Gliedmaßenden des Schweines;
4. Speck: die zwischen der Schwarte und dem Muskelfleisch liegende Fettschicht des Schweines.

§ 12c [Einfuhr von zubereitetem Fleisch] (1) Zubereitetes Fleisch darf nur eingeführt werden, wenn

1. bezüglich der Tiere, von denen das Fleisch stammt, mit Ausnahme von Wildschweinen, die Voraussetzungen des § 12a Abs. 4 Nr. 1 bis 3 vorliegen,
2. es in einem Verarbeitungsbetrieb des Ursprungslandes zubereitet worden ist, der von der obersten Veterinärbehörde des Ursprungslandes unter Erteilung einer Veterinärkontrollnummer zum Export in die Bundesrepublik Deutschland zugelassen und vom Bundesminister anerkannt und bekanntgegeben worden ist und
3. die Sendung von einem amtstierärztlichen Gesundheitszeugnis begleitet ist, für dessen Inhalt und Form das vom Bundesminister durch Rechtsverordnung mit Zustimmung des Bundesrates zu bestimmende Muster maßgeblich ist.

(2) Im Sinne dieses Gesetzes ist Fleisch als zubereitet anzusehen, wenn es durch Behandlung die Eigenschaften frischen Fleisches verloren hat.

§ 12d [Ausnahmen] Auf Dünn- und Dickdärme sowie Harnblasen von Rindern, Schweinen, Schafen und Ziegen, Dünndärme von Pferden und anderen Einhufern, Mägen von Schweinen, Schlünde von Rindern und Goldschlägerhäutchen findet § 12c keine Anwendung, wenn sie vollkommen gesalzen oder vollkommen getrocknet sind.

§ 12e [Ausnahmen] Auf zubereitetes Fleisch, das im Personenverkehr oder als Geschenk im Post- oder Frachtverkehr oder für Angehörige diplomatischer oder konsularischer Vertretungen eingeführt wird, finden §§ 12c und 13 keine Anwendung, sofern das Fleisch zum eigenen Verbrauch bestimmt ist und das Gesamtgewicht 5 Kilogramm nicht übersteigt. Auf zubereitetes Fleisch von Schweinen und fleischfressenden Tieren, die Träger von Trichinen sein können, ist unter den Voraussetzungen des Satzes 1 § 13 mit der Maßgabe anzuwenden, daß dieses Fleisch nur auf Trichinen zu untersuchen ist; dies gilt nicht für gekochtes und für zum Reiseverbrauch mitgeführtes Fleisch.

§ 12f [Zulassung von Ausnahmen] (1) Der Bundesminister kann Ausnahmen von §§ 12 bis 12e zulassen

1. für Tierkörper, bei denen auf Grund der im Ursprungsland geltenden Rechtsvorschriften Teile, die nicht für die Einfuhruntersuchung

erforderlich sind, wegen Befalls mit gesundheitsunschädlichen Parasiten bei der Schlachtung entfernt worden sind,

2. für Fleisch, das für Ausstellungs- oder Versuchszwecke bestimmt ist,

3 für Fleisch, das unter Anwendung des Artikels 64 Abs. 5 und im Rahmen des nach Artikel 63 des Vertrages zwischen der Bundesrepublik Deutschland und der Französischen Republik zur Regelung der Saarfrage vom 27. Oktober 1956 (Bundesgesetzbl. II S. 1587) festgelegten Kontingentes (Liste A) nach dem Saarland eingeführt wird.

(2) Der Bundesminister kann allgemein durch Rechtsverordnung, die nicht der Zustimmung des Bundesrates bedarf, Ausnahmen von §§ 12 bis 12e zulassen, wenn die Versorgung der Bevölkerung mit lebensnotwendigen Lebensmitteln sonst ernstlich gefährdet wäre; die Geltungsdauer der Verordnung ist zu befristen.

§ 12g[1] **[Anerkennung von Betrieben]** (1) Die Anerkennung von Schlachtbetrieben, Kühlhäusern und Verarbeitungsbetrieben nach § 12a Abs. 4 und § 12c Abs. 1 und die Aufrechterhaltung dieser Anerkennung können davon abhängig gemacht werden, daß diese Betriebe durch Tierärzte, die vom Bundesminister beauftragt sind, überprüft werden.

(2) Der Bundesminister bestimmt durch Rechtsverordnung[2] mit Zustimmung des Bundesrates

1. die Mindesanforderungen,
   a) unter denen Schlachtbetriebe, Kühlhäuser und Verarbeitungsbetriebe anerkannt werden,
   b) nach denen die tierärztliche Untersuchung durchzuführen ist und
   c) denen Transportmittel und Ladebedingungen entsprechen müssen, sowie
2. Inhalt und Form des amtstierärztlichen Gesundheitszeugnisses.

Die Mindestanforderungen dürfen keine geringeren Anforderungen enthalten als die für den innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit frischem Fleisch geltenden deutschen Bestimmungen.

§ 13 Einfuhruntersuchung (1) Das in das Zollinland eingehende Fleisch unterliegt bei der Einfuhr einer amtlichen Untersuchung unter Mitwirkung der Zollbehörden. Ausgenommen hiervon ist das nachweislich im Zollinland bereits vorschriftsmäßig untersuchte Fleisch.

(2) Das zur Einfuhr bestimmte Fleisch darf nur über bestimmte Zollstellen eingeführt werden. Der *Reichsminister des Innern*[3] bezeichnet diese Zollstellen (Einlaßstellen) sowie diejenigen Zollstellen, bei denen die Untersuchung des Fleisches stattfinden kann (Auslandsfleischbeschaustellen)[4].

---

1 Eingefügt durch Gesetz vom 28. 6. 1965 (BGBl. I S. 547).

2 Vgl. Mindestanforderungen-Verordnung (MindV) vom 23. 7. 1965 (BGBl. I S. 631).

3 Jetzt Bundesminister für Gesundheitswesen, siehe Anm. zu § 1.

4 Vgl. VO über Einlaßstellen für Fleisch und Auslandsfleischbeschaustellen (Auslandsfleischbeschaustellen-VO – ASV) vom 22. 7. 1964 (BGBl. I S. 542), Anlage geändert durch VO vom 10. 3. 1966 (BGBl. I S. 162).

13a Einfuhren im Sinne dieses Gesetzes sind nicht
die unmittelbare Durchfuhr durch das Zollinland unter Zollüberwachung,
die unmittelbare Durchfuhr durch das Zollinland mit der Post,
die gebrochene Durchfuhr durch das Zollinland über die Zollagerung im Zollgewahrsamsverfahren.

14 §§ 12a bis 13 finden auf Wildbret mit Ausnahme von Rentieren nd Wildschweinen sowie auf Geflügel keine Anwendung; jedoch unerliegt Fleisch von fleischfressenden Tieren, die Träger von Trichinen ein können, der Untersuchung auf Trichinen nach Maßgabe der §§ 12e is 13.

15[1]

16 Verfahren nach der Einfuhruntersuchung Die Vorschriften des 6 Abs. 1 und der §§ 7 bis 10 gelten auch für das in das Zollinland einehende Fleisch mit der Maßgabe, daß bedingt taugliches und minderertiges Fleisch von der Einfuhr zurückzuweisen ist. An Stelle der unchädlichen Beseitigung des Fleisches oder an Stelle der polizeilich anzuordnenden Sicherungsmaßregeln kann jedoch, soweit gesundheitliche Benken nicht entgegenstehen, die Wiederausfuhr des Fleisches unter entprechenden Vorsichtsmaßregeln zugelassen werden.

17 Einfuhr unbrauchbar gemachten Fleisches Fleisch, das zwar nicht ür den menschlichen Genuß bestimmt ist, aber dazu verwendet werden ann, darf zur Einfuhr ohne Untersuchung zugelassen werden, nachdem s zum Genuß für Menschen unbrauchbar gemacht worden ist.

18 Pferdefleisch (1) Bei Pferden muß die Schlachttier- und Fleischeschau durch Tierärzte vorgenommen werden.

(2) Der Vertrieb von Pferdefleisch sowie die Einfuhr solchen Fleiches in das Zollinland darf nur unter einer Bezeichnung erfolgen, die n deutscher Sprache das Fleisch als Pferdefleisch erkennbar macht.

(3) Fleischhändlern, Gast-, Schank- und Speisewirten ist der Erwerb, Vertrieb und die Verwendung von Pferdefleisch nur mit jederzeit widerruflicher Erlaubnis der Polizeibehörde gestattet. In den Geschäftsräumen dieser Personen muß an einer in die Augen fallenden Stelle durch eutlichen Anschlag besonders erkennbar gemacht werden, daß Pferdeeisch zum Vertrieb oder zur Verwendung kommt.

(4) Fleischhändler dürfen Pferdefleisch nicht in Räumen feilhalten oder erkaufen, in denen Fleisch von anderen Tieren feilgehalten oder verauft wird.

(5) Die Vorschriften der Absätze 2 bis 4 finden keine Anwendung auf Därme.

(6) Die Vorschriften der Absätze 1 bis 5 gelten auch für andere Einufer.

(7) Der *Reichsminister des Innern*[2] kann anordnen, daß die vorstehenden

[1] Aufgehoben durch Art. 1 Nr. 5 des Gesetzes vom 15. 3. 1960 (BGBl. I S. 186).
[2] Jetzt Bundesminister für Gesundheitswesen, siehe Anm. zu § 1.

Vorschriften auf Hunde und andere Tiere, die seltener geschlachtet od zur Verwendung für den menschlichen Genuß getötet werden, entspr chend anzuwenden sind.

§ 19 Kennzeichnung (1) Der Beschauer hat das Fleisch entsprechen dem Ergebnis der Untersuchung, der Trichinenschauer das trichinenfr befundene Fleisch als solches zu kennzeichnen. Das aus dem Zollauslan eingeführte Fleisch ist außerdem als solches zu kennzeichnen.

(2) Der *Reichsminister des Innern*[1] bestimmt die Art der Kennzeichnun

§ 20 Nachuntersuchung In Gemeinden mit öffentlichen Schlachthäu sern kann der Vertrieb frischen Fleisches nach Maßgabe der *reichs-* un landesrechtlichen oder darauf beruhenden Vorschriften beschränkt we den. Jedoch darf frisches Fleisch, das innerhalb des *Reichs* der Unte suchung nach diesem Gesetz unterlegen hat, einer Nachuntersuchur nur unterworfen werden, wenn die Untersuchung nicht von einem Tie arzt vorgenommen wurde. Die Nachuntersuchung ist durch Tierärz auszuführen. Eine abermalige Trichinenschau darf nicht vorgeschriebe werden.

§ 21 Unzulässige Zusätze und Behandlungsverfahren (1) Bei der g werbsmäßigen Behandlung oder Zubereitung von Fleisch dürfen Stof oder Verfahren, die der Ware eine gesundheitsschädliche Beschaffenhe zu verleihen vermögen, nicht angewendet werden. Es ist verboten, de artig behandeltes oder zubereitetes Fleisch anzubieten, zum Verkauf vo rätig zu halten, feilzuhalten, zu verkaufen oder sonst in den Verkehr z bringen sowie aus dem Zollausland einzuführen.

(2) Der *Reichsminister des Innern*[1] bestimmt die Stoffe und die Verfal ren, auf die diese Vorschriften Anwendung finden[2].

(3) Der *Reichsminister des Innern*[1] ordnet an, inwieweit die Vorschri ten des Abs. 1 auch auf bestimmte Stoffe und Verfahren Anwendur finden, die eine gesundheitsschädliche oder minderwertige Beschaffenhe der Ware zu verdecken geeignet sind[2].

§ 22 Leitung von Schlachthöfen In Gemeinden über 5000 Einwohn sollen mit der Leitung der Schlachthöfe nur Tierärzte beauftragt we den; das gleiche gilt für Schlacht- und Viehhöfe, die einen einheitlich Betrieb darstellen.

§ 23 Kosten[3] (1) Der Bundesminister für Gesundheitswesen wird e mächtigt, durch Rechtsverordnung mit Zustimmung des Bundesrates d Kosten (Gebühren und Auslagen) der Untersuchung des in das Zolli land eingehenden Fleisches zu regeln. Im übrigen regeln die Landesregi rungen durch Rechtsverordnung die Erhebung von Kosten bei d

---

1 Jetzt Bundesminister für Gesundheitswesen, siehe Anm. zu § 1.

2 Siehe VO über unzulässige Zusätze und Behandlungsverfahren bei Fleisch vo 18. 12. 1959, abgedruckt unter Nr. 19.

3 Siehe VO über die Gebühren für die Untersuchung des in das Zollgebiet ei gehenden Fleisches vom 6. 12. 1962 (BGBl. I S. 717; auch BGBl. III 7832–1– geändert durch VO vom 21. 7. 1965 (BGBl. I S. 643).

Durchführung dieses Gesetzes; die Landesregierungen können die Ermächtigung auf Oberste Landesbehörden übertragen.

(2) Die Gebühren sind im Rahmen der entstehenden Verwaltungskosten und unter Berücksichtigung der Bedeutung der in Anspruch genommenen Leistung zu bestimmen.

§ 24 Zollausschlüsse Der *Reichsminister des Innern*[1] bestimmt, inwieweit die Vorschriften dieses Gesetzes auf das in die Zollausschlüsse eingeführte Fleisch Anwendung zu finden haben.

§ 25 Ermächtigung (1) Der *Reichsminister des Innern*[1] erläßt die zur Durchführung[2] *oder Ergänzung*[3] dieses Gesetzes erforderlichen Rechts- und Verwaltungsvorschriften.

(2)[4]

(3) Anordnungen, die die Zollbehandlung betreffen, erläßt der *Reichs*minister der Finanzen im Einvernehmen mit dem *Reichsminister des Innern*[1].

§ 26 Strafbestimmungen Mit Gefängnis bis zu sechs Monaten und mit Geldstrafe oder mit einer dieser Strafen wird bestraft:

1. wer wissentlich den Vorschriften des § 7 Abs. 2 und 4, des § 8 Abs. 2 und 3, des § 12 oder des § 21 Abs. 1 und 2 oder einem auf Grund des § 21 Abs. 3 ergangenen Verbot zuwiderhandelt;
2. wer wissentlich Fleisch, das den Vorschriften des § 12 zuwider eingeführt oder auf Grund des § 17 zum Genuß für Menschen unbrauchbar gemacht worden ist, als Lebensmittel in den Verkehr bringt.
3. wer Kennzeichen der in § 19 vorgesehenen Art fälschlich anbringt oder verfälscht oder wer wissentlich Fleisch, an dem die Kennzeichen fälschlich angebracht, verfälscht oder beseitigt worden sind, feilhält oder verkauft.

§ 27 [Weitere Strafbestimmungen] Mit Geldstrafe bis zu *einhundertfünfzig Reichsmark*[5] oder mit Haft wird bestraft:

1. wer eine der in § 26 Nr. 1 und 2 bezeichneten Handlungen aus Fahrlässigkeit begeht;
2. wer eine Schlachtung vornimmt, bevor das Tier der in diesem Gesetz vorgeschriebenen oder einer auf Grund des § 1 Abs. 1 Satz 2 oder des § 18 Abs. 7 angeordneten Untersuchung unterworfen worden ist;
3. wer Fleisch zum Genuß für Menschen zubereitet oder in den Verkehr bringt, bevor es der in diesem Gesetz vorgeschriebenen oder einer auf

---

1 Jetzt Bundesminister für Gesundheitswesen, siehe Anm. zu § 1.

2 Vgl. VO über die Untersuchung des in das Zollinland eingehenden Fleisches (Auslandsfleischbeschau-VO – AFV vom 8. 3. 1961; BGBl. I S. 143; auch BGBl. III 7832–1–9), geändert durch VO vom 21. 7. 1965 (BGBl. I S. 642).

3 Ermächtigung erloschen gem. Art. 129 Abs. 3 GG.

4 Aufgehoben durch Art. 1 Nr. 6 des Gesetzes vom 15. 3. 1960 (BGBl. I S. 186).

5 Jetzt 500 DM (2. Gesetz zur Sicherung des Straßenverkehrs vom 26. 11. 1964; BGBl. I S. 921).

Grund des § 1 Abs. 1 Satz 2 oder des § 18 Abs. 7 angeordneten Untersuchung unterworfen worden ist;

4. wer den Vorschriften des § 2 Abs. 4, des § 5 Abs. 2 und 3, des § 6 Abs. 2, der §§ 9 und 10, des § 12a, des § 12b, des § 12c, des § 13 Abs. 2 oder des § 18 Abs. 2 bis 4 und 6 sowie den auf Grund des § 18 Abs. 7 erlassenen Anordnungen zuwiderhandelt.

§ 28 [Einziehung] (1) In den Fällen des § 26 Nr. 1 und 2 und des § 27 Nr. 1 ist neben der Strafe auf die Einziehung des Fleisches zu erkennen. In den Fällen des § 26 Nr. 3 und des § 27 Nr. 2 bis 4 kann neben der Strafe auf die Einziehung des Fleisches oder des Tieres erkannt werden. Für die Einziehung ist es ohne Bedeutung, ob der Gegenstand dem Verurteilten gehört oder nicht.

(2) Ist die Verfolgung oder Verurteilung einer bestimmten Person nicht ausführbar, so kann auf die Einziehung selbständig erkannt werden.

§ 29 Der *Reichsminister des Innern* kann in den auf Grund des § 25 Abs. 1 ergehenden Durchführungsvorschriften im Einvernehmen mit dem *Reichs*minister der Justiz[1] bestimmen, daß Zuwiderhandlungen gegen diese Vorschriften mit Geldstrafe bis zu *einhundertfünfzig Reichsmark* oder mit Haft bestraft werden.

§ 30 Schlußbestimmungen Die Vorschriften des Lebensmittelgesetzes in der Fassung vom 17. Januar 1936 (Reichsgesetzbl. I S. 17) bleiben unberührt. Die Vorschriften des § 15 des bezeichneten Gesetzes finden auch auf Zuwiderhandlungen gegen die Vorschriften des gegenwärtigen Gesetzes Anwendung.

---

1 Jetzt Bundesminister für Gesundheitswesen im Einvernehmen mit Bundesminister der Justiz, vgl. auch Anm. 5 zu § 27.

19 Verordnung über unzulässige Zusätze und Behandlungsverfahren bei Fleisch

Vom 18. Dezember 1959 (BGBl. I S. 725; auch BGBl. III 7832–1–5)
Geändert durch Verordnung vom 21. April 1965 (BGBl. I S. 343)

§ 1 Unzulässige Stoffe und Verfahren (1) Die Vorschriften des § 21 Abs. 1 des Gesetzes[1] finden Anwendung

1. auf Farbstoffe, die nicht fremde Stoffe im Sinne des § 4a Abs. 2 des Lebensmittelgesetzes vom 17. Januar 1936 (Reichsgesetzbl. I S. 17), zuletzt geändert durch das Gesetz zur Änderung und Ergänzung des Lebensmittelgesetzes vom 21. Dezember 1958 (Bundesgesetzbl. I S. 950), sind, ausgenommen Farbstoffe zur Färbung der Hüllen von Gelbwurst;
2. auf Verfahren, die zur Befreiung tierischer Fette von Geruchsstoffen, Geschmacksstoffen, Farbstoffen und freien Fettsäuren dienen.

(2) Die nach Landesrecht zuständige Behörde kann im Einzelfall Ausnahmen von dem Verbot des Absatzes 1 Nr. 2 zulassen für die Raffination von tierischen Fetten zur

1. Herstellung von Margarine,
2. Herstellung von Futtermitteln,
3. technischen Verwendung und
4. Ausfuhr

wenn sichergestellt ist, daß die durch Raffination behandelten Fette nur für den zugelassenen Zweck in den Verkehr gebracht werden. Ausnahmen zur Herstellung von Margarine und zur Ausfuhr dürfen nur für die Raffination von genußtauglichen Fetten zugelassen werden.

(3) Der Inhaber einer Erlaubnis nach Absatz 2 hat die durch Raffination behandelten Fette ihrem Verwendungszweck entsprechend besonders zu kennzeichnen und getrennt zu lagern.

(4) Die Erlaubnis nach Absatz 2 kann unter Auflagen, insbesondere über die Kennzeichnung und Lagerung sowie über Meldepflichten, erteilt werden.

§ 2[2]

§ 3 Berlin-Klausel Diese Verordnung gilt auch im Land Berlin, sofern sie im Land Berlin in Kraft gesetzt wird[3].

§ 4 Inkrafttreten Diese Verordnung tritt am 23. Dezember 1959 in Kraft . . .[4]

---

1 Fleischbeschaugesetz, abgedruckt unter Nr. 18.
2 Gegenstandslose Übergangsvorschrift.
3 GVBl. Berlin 1960 S. 108.
4 Auslassung: Aufhebungsvorschrift.

20 Verordnung über Behandlungsverfahren, nach deren Anwendung Fleisch nicht mehr als frisch anzusehen ist (Behandlungsverfahren-Verordnung – BVV)

Vom 10. Februar 1961 (BGBl. I S. 72; auch BGBl. III 7832–1–2)
Geändert durch Verordnung vom 10. März 1966 (BGBl. I S. 161)

§ 1 [Begriff der Behandlungsverfahren] Im Sinne des Fleischbescha gesetzes sind Behandlungsverfahren für Fleisch, nach deren Anwendu das Fleisch nicht mehr als frisch anzusehen ist,

1. das Erhitzen, insbesondere Kochen, Brühen, Dämpfen, Dünsten, Brate Schmoren, Grillen oder Rösten,
2. das Pökeln und
3. das Auslassen von Fett.

§ 2 [Erhitzen, Pökeln, Auslassen von Fett] (1) Erhitzen ist die B handlung des Fleisches mit trockener oder feuchter Hitze, sofern in all Teilen des Fleisches eine Temperatur von mindestens +65 ° C erreic wird.

(2) Pökeln ist die Behandlung des Fleisches mit Speisesalz allein oder Verbindung mit Pökelstoffen, sofern das Fleisch in allen Teilen mindeste 4 vom Hundert Speisesalz enthält; die Voraussetzung dieses Salzgehal gilt nicht für Fett-, Knochen- und Knorpelgewebe sowie für straffes Bind gewebe, sofern diese Gewebe in dem Muskel- oder Organgewebe eing lagert oder diesem angelagert sind.

(3) Auslassen von Fett ist die Behandlung des Fettgewebes, bei der F aus dem Gewebe austritt.

§ 3 [Geltung in Berlin] Diese Verordnung gilt nach § 14 des Dritt Überleitungsgesetzes vom 4. Januar 1952 (Bundesgesetzblatt I S. 1) Verbindung mit Artikel 3 des Gesetzes zur Änderung des Fleischbescha gesetzes auch im Land Berlin[1].

§ 4 [Inkrafttreten] Diese Verordnung tritt am 25. März 1961 in Kra

1 GVBl. Berlin 1961 S. 354.

21 Verordnung über Fleisch und Fleischerzeugnisse (Fleisch-Verordnung)

Vom 19. Dezember 1959 (BGBl. I S. 726; auch BGBl. III 2125–4–29)
Geändert durch Verordnung vom 16. Juli 1965 (BGBl. I S. 619)

§ 1 [Zulassung fremder Stoffe] (1) Nach Maßgabe dieser Verordnung werden die folgenden fremden Stoffe als Zusatz zu den nachstehend bezeichneten Lebensmitteln zugelassen:

1. Der frisch entwickelte Rauch aus naturbelassenen Hölzern und Zweigen, Heidekraut und Nadelholzsamenständen, auch unter Mitverwendung von Gewürzen,
   zum Räuchern von Fleisch und Fleischerzeugnissen;
2. Salpeter (Natrium- und Kaliumverbindungen der Salpetersäure), unbeschadet der Vorschrift des § 6 Satz 2 des Gesetzes über die Verwendung salpetrigsaurer Salze im Lebensmittelverkehr vom 19. Juni 1934 (Reichsgesetzbl. I S. 513)[1],
   zum Pökeln oder Röten von Fleisch und Fleischerzeugnissen, ausgenommen frische Bratwurst;
   die Stoffe dürfen höchstens in einer Menge von 0,05 vom Hundert, bezogen auf die verwendete Fleisch- und Fettmenge, zugesetzt werden;
3. Natriumverbindungen der Zitronensäure und Verbindungen der Vitamine C und E mit Essigsäure und mit den höheren unverzweigten Fettsäuren der Kohlenwasserstoffzahlen C_{14}, C_{16} und C_{18}
   als Schutzmittel gegen das Ranzigwerden tierischer Fette;
4. Natrium- und Kalziumverbindungen der Essigsäure, Milchsäure, Weinsäure und Zitronensäure
   zur Herstellung von Sülzen und zur Behandlung von Därmen;
5. Natriumverbindungen der Essigsäure, Milchsäure, Weinsäure und Zitronensäure
   als Kutterhilfsmittel bei der Herstellung von Brühwurst aus nicht schlachtwarmem Fleisch;
   die Stoffe oder ihre Vermischungen dürfen höchstens in einer Menge von 0,3 vom Hundert, bezogen auf die verwendete Fleisch- und Fettmenge, zugesetzt werden; der pH-Wert der Stoffe oder ihrer Vermischungen, gemessen in einer 0,5prozentigen wässerigen Lösung, darf 7,3 nicht übersteigen;
6. Natriumverbindungen der Zitronensäure
   zur Verhinderung der Gerinnung des Blutes von Rindern und Schweinen
   in einer Höchstmenge von 16 Gramm auf ein Liter Blut;
7. Glyzerin
   als Weichhaltemittel in Gelatineüberzügen bei Fleischerzeugnissen;
8. Glyoxal oder, sofern Glyoxal nicht verwendet wird, wässerige Konden-

---

[1] Abgedruckt unter Nr. 22.

sate, die durch Verschwelen von Sägespänen unter Luftzutritt und durch Verdichten des Kondensationsproduktes gewonnen sind,

zur Härtung von Kunstdärmen, die aus Spalthäuten von Rindern hergestellt werden und zur Verwendung bei der Herstellung von Fleischerzeugnissen bestimmt sind;

ein Kilogramm solcher Därme darf beim Inverkehrbringen höchstens 1,5 Gramm chemisch nicht gebundenes Glyoxal oder höchstens 1 Gramm chemisch nicht gebundenes Formaldehyd enthalten.

(2) Die in Absatz 1 Nr. 2, 4, 5 und 6 aufgeführten fremden Stoffe werden auch zugelassen als Zusatz zu Lebensmitteln, die zur Gewinnung, Herstellung oder Zubereitung der in Absatz 1 Nr. 2, 4, 5 und 6 aufgeführten Lebensmittel bestimmt sind.

§ 2 [Keine Kenntlichmachung] Abweichend von § 5a Abs. 2 des Lebensmittelgesetzes besteht nicht die Verpflichtung, den Gehalt an den nach § 1 zugelassenen fremden Stoffen kenntlich zu machen.

§ 3 [Verfälschung; Verkehrsverbote] Fleischerzeugnisse sind vorbehaltlich der Vorschriften des § 4 Abs. 2 als verfälscht insbesondere dann anzusehen und vorbehaltlich der Vorschriften des § 4 Abs. 1 auch bei Kenntlichmachung vom Verkehr ausgeschlossen, wenn bei ihrer Herstellung nachstehende Stoffe, unvermischt oder in Vermischung untereinander oder mit sonstigen Stoffen, zugesetzt worden sind:

1. Emulgierter Talg, emulgiertes Knochenfett, Blutplasma,
2. aus Tierteilen gewonnene Trockenprodukte wie Fleischpulver, Schwartenpulver, Trockenblutplasma, Gelatine, Fischeiweiß,
3. aus Milch gewonnene Trockenprodukte wie Milchpulver, Magermilchpulver, aufgeschlossenes Milcheiweiß,
4. aus Eiern gewonnene Trockenprodukte wie Eipulver, Trockeneigelb, getrocknetes Eiweiß (kristallisiertes Eiweiß), Albumin, Sprüheiweiß,
5. quellfähige Stoffe pflanzlicher Herkunft wie Alginate, Pektine, Traganth, Agar-Agar, ferner eiweiß-, stärke- oder dextrinhaltige Stoffe pflanzlicher Herkunft, ausgenommen Stärkezucker, soweit diese nicht reduzierend auf Salpeter wirken, und Gewürze.

§ 4 [Zulassung bestimmter Zusätze] (1) Fleischerzeugnisse sind abweichend von § 3 nicht vom Verkehr ausgeschlossen, wenn verwendet werden

1. Grütze, Semmel und Mehl bei Wurstwaren,
   a) die als Grütz-, Semmel- oder Mehlwurst bezeichnet sind oder
   b) aus deren herkömmlicher orts- oder handelsüblicher Bezeichnung die Art der verwendeten Stoffe deutlich hervorgeht oder den Verbrauchern erkennbar zu sein pflegt;
2. aufgeschlossenes Milcheiweiß oder Trockenblutplasma bei folgenden Erzeugnissen in luftdicht verschlossenen Behältnissen:
   a) Erzeugnissen, die aus gekuttertem Skelettmuskelfleisch mit dem gewachsenen Fettgewebe und keinen weiteren Zusätzen als Kochsalz, Nitritpökelsalz, Gewürzen und Zucker hergestellt, durch Hitze haltbar gemacht und nach Abfüllung unter der Bezeichnung „Tafelfertiges Frühstücksfleisch“ in den Verkehr gebracht werden,

b) Jagd- und Bierwurst,
c) Leber- und Blutwurst,
d) tafelfertigen Fleischgerichten wie Gulasch, Frikassee, Fleischklopse, Rouladen, ausgenommen Kochschinken, Fleisch im eigenen Saft, Corned Beef, Kraftfleisch und Schmalzfleisch,
e) tafelfertigen Fleisch- und Gemüsemischgerichten, wie Pichelsteiner Fleisch, Serbisches Reisfleisch, Hammelfleisch mit Bohnen;

der Gehalt an aufgeschlossenem Milcheiweiß oder Trockenblutplasma darf höchstens 2 vom Hundert, bezogen auf die verwendete Fleisch- und Fettmenge, betragen und ist in Verbindung mit der handelsüblichen Bezeichnung durch den Hinweis „hergestellt mit . . % Milcheiweiß" oder „hergestellt mit . . % Trockenblutplasma" kenntlich zu machen;

3. a) flüssiges Blutplasma oder
b) Trockenblutplasma, aufgeschwemmt in Trinkwasser im Verhältnis 1:10

bei Brühwurst; Blutplasma oder aufgeschwemmtes Trockenblutplasma darf nur unmittelbar in einer Menge von höchstens 10 vom Hundert, bezogen auf die verwendete Fleisch- und Fettmenge, in flüssigem Zustande zugesetzt werden; die fertige Brühwurst darf keinen über das herkömmliche ortsübliche Maß hinausgehenden Fremdwassergehalt aufweisen und ist in Verbindung mit der handelsüblichen Bezeichnung durch den Hinweis „mit Blutplasma hergestellt" kenntlich zu machen.

(2) Fleischerzeugnisse sind abweichend von § 3 nicht als verfälscht anzusehen, wenn verwendet werden:

1. Die in § 3 Nr. 4 bezeichneten Stoffe, Stärke, Semmel und Mehl bei den in Absatz 1 Nr. 2 Buchstaben d und e bezeichneten Erzeugnissen zum Binden oder Panieren oder zur sonstigen küchenmäßigen Zubereitung;
2. Getreideerzeugnisse, Hülsenfrüchte, Gemüse und Früchte bei Erzeugnissen nach Absatz 1 Nr. 2 Buchstabe e;
3. die in Nummer 1 und 2 sowie in § 3 Nr. 3 bezeichneten Stoffe bei küchenmäßigen Zubereitungen von Fleisch und Fleischerzeugnissen, die in Umhüllungen, ausgenommen luftdicht verschlossene Behältnisse, oder lose in den Verkehr gebracht werden; jedoch darf
a) küchenmäßigen Zubereitungen, die unter Verwendung von aufgeschlossenem Milcheiweiß hergestellt werden, kein Trockenblutplasma,
b) der Fleischgrundlage in Fleischsalaten nur Stärke oder aufgeschlossenes Milcheiweiß und nur in einer Menge von höchstens 2 vom Hundert, bezogen auf die verwendete Fleisch- und Fettmenge,

zugesetzt werden;

4. Speisegelatine bei
a) Sülzen und Fleischerzeugnissen in Gelee oder Aspik,
b) Fleischwaren in Dosen, wie Kochschinken und Zunge zur Herstellung der Aufgußflüssigkeit,
c) Fleischerzeugnissen zum Glasieren oder Garnieren.

§ 5 [Sonderbestimmung für Milcheiweiß] Die in § 4 Abs. 1 Nr. 2 und Abs. 2 Nr. 3 für die Verwendung von aufgeschlossenem Milcheiweiß zugelassenen Ausnahmen gelten nur, wenn dieses ausschließlich aus pasteurisierter Milch durch Aufschluß mit Natriumverbindungen der Kohlensäure oder Zitronensäure hergestellt worden ist. Das aufgeschlossene Milcheiweiß darf höchstens 0,5 vom Hundert Milchzucker, 0,5 vom Hundert Fett, 8 vom Hundert Mineralsalze, 10 vom Hundert Wasser und kein freies Alkali enthalten. Der pH-Wert darf 7,0 nicht übersteigen. In der Trockenmasse müssen mindestens 83 vom Hundert Eiweiß, berechnet nach der Formel Stickstoff mal 6,37, enthalten sein.

§ 6 [Abgabevorschriften für bestimmte Stoffe] (1) Die nachstehend bezeichneten Stoffe dürfen für die nachstehend bezeichneten Zwecke gewerbsmäßig nur in Packungen oder Behältnissen abgegeben werden:

1. Die in § 1 Abs. 1 Nr. 5 aufgeführten fremden Stoffe zur Verwendung als Kutterhilfsmittel bei der Herstellung von Brühwurst,
2. die in § 1 Abs. 1 Nr. 6 aufgeführten fremden Stoffe zur Verhinderung der Gerinnung des Blutes von Rindern und Schweinen,
3. das in § 5 bezeichnete aufgeschlossene Milcheiweiß zur Verwendung bei der Herstellung von Fleischerzeugnissen.

(2) Vermischungen der in § 1 Abs. 1 Nr. 2 aufgeführten fremden Stoffe mit Lebensmitteln, die zur Verwendung bei der Herstellung oder Zubereitung von Fleischerzeugnissen bestimmt sind, dürfen gewerbsmäßig nur in Packungen oder Behältnissen abgegeben werden, die so beschaffen sein müssen, daß der Inhalt gegen Feuchtigkeit geschützt ist.

(3) Auf den Packungen oder Behältnissen müssen an einer in die Augen fallenden Stelle in deutscher Sprache und in deutlich sichtbarer, leicht lesbarer Schrift angegeben sein:

1. der Name oder die Firma des Herstellers oder desjenigen, der die fremden Stoffe oder Vermischungen in den Verkehr bringt, sowie der Ort der gewerblichen Hauptniederlassung des Herstellers; wenn dieser Ort außerhalb des Geltungsbereichs dieser Verordnung liegt, die fremden Stoffe oder Vermischungen jedoch im Geltungsbereich dieser Verordnung hergestellt sind, außerdem der Ort der Herstellung,
2. bei Erzeugnissen, die Salpeter in Vermischung mit solchen Lebensmitteln enthalten, die zur Verwendung bei der Herstellung oder Zubereitung von Fleischerzeugnissen bestimmt sind, in Verbindung mit der Handelsbezeichnung der Hinweis „Zum Röten von Fleischerzeugnissen, die ohne Nitritpökelsalz hergestellt werden. Inhalt .... kg, Salpetergehalt ....%.“,
3. bei Erzeugnissen, die zur Verwendung als Kutterhilfsmittel bei der Herstellung von Brühwurst bestimmt sind, in Verbindung mit der Handelsbezeichnung der Hinweis „Kutterhilfsmittel für die Verwendung bei Brühwurst“,
4. bei Erzeugnissen, die zur Verhinderung der Gerinnung des Blutes von Rindern und Schweinen bestimmt sind, in Verbindung mit der Handelsbezeichnung der Verwendungszweck,

5. bei aufgeschlossenem Milcheiweiß, das zur Verwendung bei der Herstellung der in § 4 Abs. 1 Nr. 2 und Abs. 2 Nr. 3 bezeichneten Lebensmittel bestimmt ist, in Verbindung mit der Handelsbezeichnung der Verwendungszweck und der Hinweis „Aufgeschlossenes Milcheiweiß".

§ 7[1] [Änderung der VO über Blutplasma] Die Verordnung über Blutplasma vom 14. September 1939 (Reichsgesetzbl. I S. 1774) wird wie folgt geändert:

In § 1 werden die Worte „Rindern, Schweinen, Schafen und Ziegen" durch die Worte „Rindern, ausgenommen Kälber, und Schweinen" ersetzt.

§ 8 [Verkehrsverbot] Es ist verboten, die in § 3 Nr. 1 bis 5 bezeichneten Stoffe und das in § 5 bezeichnete aufgeschlossene Milcheiweiß für eine nach den Vorschriften der §§ 3 und 4 unzulässige Verwendung anzubieten, feilzuhalten, zu verkaufen oder sonst in den Verkehr zu bringen.

§ 9 [Aufhebung von Runderlassen] Die nachstehend bezeichneten Runderlasse treten, soweit sie nicht bereits außer Kraft getreten sind, außer Kraft:

1. Der Runderlaß des Reichs- und Preußischen Ministers des Innern über Zusatz von Natrium citricum zum Schlachttierblut vom 6. Juli 1937 – IV B 2829/37/4224 – (Reichsministerialblatt für die innere Verwaltung S. 1140),
2. der Runderlaß des Reichs- und Preußischen Ministers des Innern über Herstellung von Wurst unter Verwendung von Blutplasma vom 28. April 1938 – IV e 1716/38 – 4236 – (Reichsministerialblatt für die innere Verwaltung S. 795),
3. der Runderlaß des Reichsministers des Innern über Zusatz phosphorsaurer Salze zum Schlachttierblut vom 6. Juli 1938 – IV e 2660/38 – 4224 – (Reichsministerialblatt für die innere Verwaltung S. 1142),
4. der Runderlaß des Reichsministers des Innern über Verarbeitung von Pferdeblut zu Blutplasma vom 29. März 1940 – III b 3060/40 – 4520 – (Reichsministerialblatt für die innere Verwaltung S. 670),
5. der Runderlaß des Reichsministers des Innern über Verwendung von Formaldehyd bei der Herstellung von Kunstdärmen vom 14. Juni 1940 – IV e 593/40 – 4236 – (Reichsministerialblatt für die innere Verwaltung S. 1188),
6. der Runderlaß des Reichsministers des Innern über salpeterhaltige Gewürze vom 2. Dezember 1940 – IV e 3538/40 – 4223 – (Reichsministerialblatt für die innere Verwaltung S. 2211),
7. der Runderlaß des Reichsministers des Innern über Vollzug der Blutplasma-VO vom 20. Mai 1941 – III b 3110/41 – 4520 – (Reichsministerialblatt für die innere Verwaltung S. 975),
8. der Runderlaß des Reichsministers des Innern über Herstellung von Würzen vom 24. Juli 1942 – IV e 10442/42 – 4218 – (Ministerialblatt für die innere Verwaltung S. 1581),
9. der Runderlaß des Reichsministers des Innern über Wurst mit Ge-

[1] Berücksichtigt bei der unter Nr. 29 abgedruckten VO.

müse- und Kartoffelzusatz vom 6. Oktober 1943 – C b 3260/43 – 4502 – (Ministerialblatt für die innere Verwaltung S. 1579),

10. der Runderlaß des Reichsministers des Innern über Wurst mit Gemüse- und Kartoffelzusatz vom 19. November 1943 – C b – 3332/43 – 4502 – (Ministerialblatt für die innere Verwaltung S. 1803),
11. der Runderlaß des Reichsministers des Innern über Wurst mit Zusatz von Roggenkeimmasse vom 28. Juni 1944 – C b – 3177/44 – 4503 – (Ministerialblatt für die innere Verwaltung S. 667).

§ 10 [Fortgeltende Vorschriften] Soweit der Zusatz fremder Stoffe nach den nachstehend bezeichneten Rechtsvorschriften bei Fleisch und Fleischerzeugnissen zugelassen ist, bleiben diese Vorschriften unberührt:

1. Verordnung über die Zulassung fremder Stoffe zum Schutz gegen mikrobiellen Verderb von Lebensmitteln (Konservierungsstoff-Verordnung) vom 19. Dezember 1959 (Bundesgesetzbl. I S. 735)[1],
2. Verordnung über die Zulassung färbender fremder Stoffe (Farbstoff-Verordnung) vom 19. Dezember 1959 (Bundesgesetzbl. I S. 756)[2],
3. *Verordnung über die Zulassung fremder Stoffe als Zusatz zu diätetischen Lebensmitteln (Diät-Fremdstoff-Verordnung) vom 19. Dezember 1959 (Bundesgesetzbl. I S. 744)*[3].

§ 11 [Keine Anwendung auf Hackfleisch] Die Vorschriften dieser Verordnung finden keine Anwendung auf Hackfleisch, Schabefleisch und zubereitetes Hackfleisch im Sinne der Hackfleischverordnung vom 16. Juli 1965 (Bundesgesetzbl. I S. 619)[4].

§ 12 [Strafbestimmungen] (1) Wer vorsätzlich oder fahrlässig

1. Fleisch oder Fleischerzeugnissen, die dazu bestimmt sind, gewerbsmäßig oder in einer in § 4a Abs. 1 Satz 2 des Lebensmittelgesetzes bezeichneten Weise in den Verkehr gebracht zu werden, fremde Stoffe über die in § 1 Abs. 1 Nr. 2, 5 und 6 festgesetzten Höchstmengen hinaus zusetzt,
2. Kunstdärme mit einem über die in § 1 Abs. 1 Nr. 8 festgesetzten Höchstmengen hinausgehenden Gehalt an fremden Stoffen gewerbsmäßig oder in einer in § 4a Abs. 1 Satz 2 des Lebensmittelgesetzes bezeichneten Weise in den Verkehr bringt oder
3. gegen das Verbot des § 8 verstößt,

wird nach § 11 Abs. 1 Satz 2, Abs. 2 bis 5 des Lebensmittelgesetzes bestraft.

(2) Wer vorsätzlich oder fahrlässig

1. entgegen § 6 Abs. 1 die dort bezeichneten Stoffe nicht in Packungen oder Behältnissen abgibt,
2. entgegen § 6 Abs. 2 die dort bezeichneten Vermischungen nicht in der

---

1 Abgedruckt unter Nr. 10.
2 Abgedruckt unter Nr. 6.
3 VO außer Kraft getreten am 31. 5. 1963 gem. § 7 Abs. 2 der VO i. d. F. der VO vom 9. 1. 1963 (BGBl. I S. 19).
4 Abgedruckt unter Nr. 23.

vorgeschriebenen Packungen oder Behältnissen in den Verkehr bringt oder

3. auf den Packungen oder Behältnissen entgegen § 6 Abs. 3 nicht die erforderlichen Angaben in der vorgeschriebenen Weise macht,

wird nach § 12 des Lebensmittelgesetzes bestraft.

§ 13 [Geltung in Berlin] Diese Verordnung gilt nach § 14 des Dritten Überleitungsgesetzes vom 4. Januar 1952 (Bundesgesetzbl. I S. 1) in Verbindung mit Artikel 8 des Gesetzes zur Änderung und Ergänzung des Lebensmittelgesetzes vom 21. Dezember 1958 auch im Land Berlin[1].

§ 14 [Inkrafttreten] Diese Verordnung tritt mit Ausnahme des § 6 Abs. 3 am 23. Dezember 1959 in Kraft; § 6 Abs. 3 tritt am 1. Mai 1960 in Kraft. Gleichzeitig tritt die Verordnung über Wurstwaren vom 14. Januar 1937 (Reichsgesetzbl. I S. 13) außer Kraft.

1 GVBl. Berlin 1959 S. 1255.

22 Gesetz über die Verwendung salpetrigsaurer Salze im Lebensmittelverkehr (Nitritgesetz)

Vom 19. Juni 1934 (RGBl. I S. 513; auch BGBl. III 2125-6)

§ 1 [Verbote für Nitrite] (1) Vorbehaltlich der Vorschriften der §§ 2, 6 ist verboten, salpetrigsaure Salze (Nitrite)

1. für die Gewinnung, Herstellung oder Zubereitung von Lebensmitteln herzustellen, zu verpacken, zum Verkaufe vorrätig zu halten, anzubieten, feilzuhalten, zu verkaufen oder sonst in den Verkehr zu bringen;
2. bei der Gewinnung, Herstellung oder Zubereitung von Lebensmitteln zu verwenden;
3. in Räume von Lebensmittelbetrieben zu verbringen oder in diesen aufzubewahren.

(2) Das Verbot des Abs. 1 gilt auch für Gemische und Lösungen, die salpetrige Säure, frei oder gebunden, enthalten oder bei deren bestimmungsgemäßer Verwendung sich infolge eines Gehaltes an reduzierenden Stoffen salpetrige Säure, frei oder gebunden, bilden kann.

§ 2 [Ausnahmen] Das Verbot des § 1 findet keine Anwendung auf

1. salpetrigsaures Natrium (Natriumnitrit), das für die Herstellung von Nitritpökelsalz (§ 3) bestimmt ist;
2. Nitritpökelsalz (§ 3) für den in § 6 angegebenen Zweck;
3. Pökellaken, die unter Verwendung von Nitritpökelsalz (§ 3) oder von Kochsalz und Salpeter hergestellt worden sind.

§ 3 [Nitritpökelsalz] Nitritpökelsalz ist ein ausschließlich aus Speisesalz (Steinsalz, Siedesalz) und salpetrigsaurem Natrium (Natriumnitrit) bestehendes gleichmäßiges Gemisch, das höchstens 0,6 und mindestens 0,5 Hundertteile salpetrigsaures Natrium (berechnet als $NaNO_2$) enthält. Das Nitritpökelsalz darf nur in Mischmaschinen hergestellt werden, die eine gleichmäßige Durchmischung gewährleisten.

§ 4 [Genehmigungspflicht] Die Herstellung von Nitritpökelsalz bedarf der Genehmigung des *Reichsministers des Innern*[1]. Die Genehmigung kann jederzeit ohne Entschädigung zurückgenommen werden.

§ 5 [Verpackungs- und Kennzeichnungsvorschriften] (1) Salpetrigsaures Natrium, das zur Herstellung von Nitritpökelsalz bestimmt ist, sowie Nitritpökelsalz dürfen nur in dichten, festen und gut verschlossenen Behältnissen oder dauerhaften Umhüllungen aufbewahrt, befördert, zum Verkaufe vorrätig gehalten, angeboten, feilgehalten, verkauft oder sonst in den Verkehr gebracht werden.

(2) Die Behältnisse und Umhüllungen für salpetrigsaures Natrium, das zur Herstellung von Nitritpökelsalz bestimmt ist, müssen an min-

1 Jetzt zuständig: Oberste Landesbehörde (Art. 129 Abs. 1 mit Art. 83 GG – Goldmanns GELBE Taschenbücher Band 666).

destens zwei in die Augen fallenden Stellen die deutliche, nicht verwischbare Aufschrift „Salpetrigsaures Natrium. Vorsicht! Trocken aufzubewahren!" tragen.

(3) Die Behältnisse und Umhüllungen für Nitritpökelsalz müssen an mindestens zwei in die Augen fallenden Stellen die deutliche, nicht verwischbare Aufschrift „Nitritpökelsalz. Trocken aufbewahren!" sowie den Namen oder die Firma des Herstellers und die Angabe des Ortes seiner gewerblichen Hauptniederlassung tragen. Zugleich müssen sie mit zwei bandförmigen Streifen von roter Farbe versehen sein, die bei Behältnissen oder Umhüllungen bis zu 50 Zentimeter Höhe mindestens 2 Zentimeter, im übrigen mindestens 5 Zentimeter breit sind.

§ 6 [Verwendungsbeschränkung] Nitritpökelsalz (§ 3) darf nur bei der Zubereitung von Fleisch sowie von Fleisch- und Wurstwaren, mit Ausnahme von zerkleinertem frischem Fleisch (Schabefleisch, Hackfleisch, Hackepeter), verwendet werden. Die gleichzeitige Verwendung von Salpeter neben Nitritpökelsalz ist verboten, jedoch darf bei Fleisch in großen Stücken Salpeter neben Nitritpökelsalz verwendet werden, sofern höchstens 1 Kilogramm Salpeter auf 100 Kilogramm Nitritpökelsalz kommt.

§ 7 [Strafbestimmungen] (1) Wer vorsätzlich einem der Verbote des § 1 zuwiderhandelt, wird mit Gefängnis und mit Geldstrafe oder mit einer dieser Strafen bestraft.

(2) Der Versuch ist strafbar.

(3) Ist durch die Tat eine schwere Körperverletzung oder der Tod eines Menschen verursacht worden, so tritt an Stelle des Gefängnisses Zuchthaus bis zu zehn Jahren.

(4) Neben der Freiheitsstrafe kann auf Verlust der bürgerlichen Ehrenrechte, neben Zuchthaus auch auf Zulässigkeit von Polizeiaufsicht erkannt werden.

(5) Ist die Zuwiderhandlung fahrlässig begangen, so tritt Geldstrafe und Gefängnis oder eine dieser Strafen ein.

§ 8 [Weitere Strafbestimmungen] (1) Wer vorsätzlich einer der Vorschriften des § 3 Satz 2, der §§ 4, 5, 6 zuwiderhandelt, wird mit Gefängnis bis zu sechs Monaten und mit Geldstrafe oder mit einer dieser Strafen bestraft.

(2) Ist die Zuwiderhandlung fahrlässig begangen, so tritt Geldstrafe bis zu *einhunderfünfzig Reichsmark*[1] oder Haft ein.

§ 9 [Einziehung] (1) In den Fällen des § 7 ist neben der Strafe auf Einziehung oder Vernichtung der Gegenstände, auf die sich die Zuwiderhandlung bezieht, zu erkennen, auch wenn die Gegenstände dem Verurteilten nicht gehören. In den Fällen des § 8 kann dies geschehen.

(2) Kann keine bestimmte Person verfolgt oder verurteilt werden, so kann auf die Einziehung oder Vernichtung der Gegenstände selbständig

1 Jetzt 500 DM (2. Gesetz zur Sicherung des Straßenverkehrs vom 26. 11. 1964 BGBl. I S. 921).

erkannt werden, wenn im übrigen die Voraussetzungen hierfür vorliegen.

§ 10[1] [Untersagung der Betriebsführung] (1) Ergibt sich in den Fällen der §§ 7, 8, daß dem Täter die erforderliche Zuverlässigkeit fehlt, so kann ihm das Gericht in dem Urteil die Führung eines Betriebes ganz oder teilweise untersagen oder nur unter Bedingungen gestatten, soweit er sich auf die Herstellung oder den Vertrieb von Lebensmitteln oder Bedarfsgegenständen erstreckt. Vorläufig kann es eine solche Anordnung durch Beschluß treffen.

(2) Die zuständige Verwaltungsbehörde kann die nach Abs. 1 Satz 1 getroffene Anordnung aufheben, wenn seit Eintritt der Rechtskraft des Urteils mindestens drei Monate verflossen sind.

(3) Wer der Untersagung zuwiderhandelt, wird mit Gefängnis und mit Geldstrafe bestraft.

§ 11 [Bekanntmachung des Urteils] (1) In den Fällen der §§ 7, 8 kann neben der Strafe angeordnet werden, daß die Verurteilung auf Kosten des Schuldigen öffentlich bekanntzumachen ist. Auf Antrag des freigesprochenen Angeklagten kann das Gericht anordnen, daß der Freispruch öffentlich bekanntzumachen ist; die Staatskasse trägt in diesem Falle die Kosten, soweit sie nicht nach § 469 der Strafprozeßordnung dem Anzeigenden auferlegt worden sind.

(2) In der Anordnung ist die Art der Bekanntmachung zu bestimmen; sie kann auch durch Anschlag an oder in den Geschäftsräumen des Verurteilten oder Freigesprochenen erfolgen.

§ 12 [Vorschriften des LMG] Die Vorschriften des Lebensmittelgesetzes vom 5. Juli 1927 (Reichsgesetzbl. I S. 134) in der Fassung vom 31. Juli 1930 (Reichsgesetzbl. I S. 421) bleiben unberührt.

§ 13 [Durchführungsbestimmungen] Der *Reichsminister des Innern*[2] erläßt die zur Durchführung und *Ergänzung* dieses Gesetzes erforderlichen Rechts- und Verwaltungsvorschriften.

§ 14 [Inkrafttreten] (1) Dieses Gesetz tritt, vorbehaltlich des Abs. 2, mit dem auf die Verkündung folgenden Tage in Kraft. Gleichzeitig tritt die Verordnung über Nitritpökelsalz vom 21. März 1930 (Reichsgesetzbl. I S. 100) außer Kraft.

(2) §§ 4, 5 Abs. 1, 2 treten am 1. August 1934 in Kraft.

---

1 Vgl. auch § 42 l „Strafgesetzbuch", Goldmanns GELBE Taschenbücher Band 714, und § 35 der Gewerbeordnung vom 26. 7. 1900, zuletzt geändert durch Gesetz vom 13. 8. 1965 (BGBl. I S. 849), abgedruckt in „Gewerbeordnung", Goldmanns GELBE Taschenbücher Band 857.

2 Jetzt: Bundesminister für Gesundheitswesen gem. Gesetz vom 29. 7. 1964, abgedruckt unter Nr. 3; Ermächtigung zur Ergänzung erloschen gem. Art. 129 Abs. 3 GG.

23 Verordnung über Hackfleisch, Schabefleisch und andere Erzeugnisse aus rohem Fleisch (Hackfleisch-Verordnung)

Vom 16. Juli 1965 (BGBl. I S. 619)[1]

§ 1 [Anwendungsbereich] (1) Die Vorschriften dieser Verordnung finden Anwendung auf nachstehend aufgeführte Erzeugnisse, sofern sie dazu bestimmt sind, in rohem Zustand lose oder in Packungen, Behältnissen oder Umhüllungen gewerbsmäßig in den Verkehr gebracht zu werden:

1. Hackfleisch, Schabefleisch und zubereitetes Hackfleisch, Bratwurst, Brüh- und Bratwurstbrät sowie ähnliche Erzeugnisse aus zerkleinertem Fleisch, sofern sie nicht vor der Abgabe an den Letztverbraucher einer Reifung mit Umrötung oder zur Verlängerung der Haltbarkeit einer Trocknung oder Räucherung unterworfen werden,
2. unter Verwendung von zerkleinertem Fleisch hergestellte Zubereitungen wie Fleischklöße,
3. Erzeugnisse aus zerkleinerten Innereien wie Leberhack,
4. gewürfeltes Fleisch, das zur Herstellung der unter Nummer 1 genannten Erzeugnisse bestimmt ist,
5. Fleischzuschnitte wie Steak, Filet, Schnitzel, die mit Mürbeschneidern oder Schneidgeräten ähnlicher Wirkung behandelt worden sind.

(2) Inverkehrbringen im Sinne dieser Verordnung ist das Anbieten, zum Verkauf Vorrätighalten, Feilhalten, Verkaufen und jedes sonstige Überlassen an andere. Dem gewerbsmäßigen Inverkehrbringen steht es gleich, wenn die Erzeugnisse für Mitglieder von Genossenschaften oder ähnlichen Einrichtungen oder in Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung abgegeben werden.

§ 2 [Begriffsbestimmungen] (1) Hackfleisch (Gehacktes, Gewiegtes) ist rohes, von groben Sehnen befreites Skelettmuskelfleisch von warmblütigen Schlachttieren in zerkleinertem Zustand ohne jeden Zusatz.

(2) Schabefleisch (Beefsteakhack) ist schieres rohes Skelettmuskelfleisch vom Rind in fein zerkleinertem Zustand ohne jeden Zusatz.

(3) Zubereitetes Hackfleisch (Hackepeter, Thüringer Mett und ähnliche Zubereitungen) ist Hack- oder Schabefleisch, dem Speisesalz, Zwiebeln oder Gewürze zugesetzt sind.

§ 3 [Zugelassene Betriebe] (1) Die in § 1 bezeichneten Erzeugnisse dürfen nur hergestellt oder in den Verkehr gebracht werden von

1. Betrieben, deren Inhaber in die Handwerksrolle für das Fleischerhandwerk eingetragen sind,
2. Fleischwarenfabriken und ähnlichen fleischbe- und fleischverarbeitenden Betrieben, in denen die Erzeugnisse unter der Aufsicht einer

[1] Ändert Bundesgesetzbl. III 2125–4–29; hebt auf Bundesgesetzbl. III 2125–4–12.

hauptberuflich dort tätigen Person hergestellt werden, die in die Handwerksrolle für das Fleischerhandwerk eingetragen ist oder den Nachweis dafür erbracht hat, daß sie die Voraussetzungen für die Eintragung erfüllt,

3. Einzelhandelsbetrieben und deren Zweigniederlassungen und unselbständigen Zweigstellen sowie von Zweigniederlassungen und unselbständigen Zweigstellen von Unternehmen der in den Nummern 1 und 2 bezeichneten Art, die über eine räumlich abgesonderte Abteilung für die Abgabe von Frischfleisch verfügen und in denen die Herstellung und das Inverkehrbringen der Erzeugnisse von einer Person täglich beaufsichtigt und überprüft werden, die in die Handwerksrolle für das Fleischerhandwerk eingetragen ist oder den Nachweis dafür erbracht hat, daß sie die Voraussetzungen für die Eintragung erfüllt.

(2) Die in § 1 bezeichneten Erzeugnisse dürfen vorbehaltlich der §§ 5 und 7 nicht zu Betrieben anderer Unternehmen befördert werden.

(3) Die in § 1 bezeichneten Erzeugnisse dürfen nicht auf Märkten, Straßen oder öffentlichen Plätzen, von Freibänken, freibankähnlichen Einrichtungen, freibankfleischverarbeitenden Betrieben und deren Verkaufsstellen hergestellt oder in den Verkehr gebracht werden; sie dürfen ferner nicht durch Automaten oder durch Feilbieten von Haus zu Haus in den Verkehr gebracht werden. Satz 1 gilt nicht für das Vorrätighalten von roher Bratwurst und ähnlichen Erzeugnissen auf Märkten, Straßen oder öffentlichen Plätzen, sofern diese Erzeugnisse gebraten, gebrüht, gedämpft oder gekocht abgegeben werden.

§ 4 [Vorschriften für Abgabe und Aufbewahrung] (1) Die in § 1 bezeichneten Erzeugnisse dürfen nur am Tage ihrer Herstellung, Bratwurst auch an dem auf den Herstellungstag folgenden Tag, in den Verkehr gebracht werden. Die Erzeugnisse dürfen von der Herstellung bis zur Abgabe an den Letztverbraucher nur in Räumen oder Vorratsbehältnissen mit einer Temperatur nicht über + 4° C, in Verkaufsräumen unmittelbar vor ihrer Abgabe oder während der jeweiligen Hauptabsatzzeiten bei einer Temperatur nicht über + 8° C, aufbewahrt werden.

(2) Nach Ablauf der Fristen des Absatzes 1 nicht abgegebene Erzeugnisse sind am gleichen Tage durch Kochen, Braten, Dämpfen, Brühen oder Zusetzen von Nitritpökelsalz in einen Zustand zu bringen, der die Abgabe als Erzeugnis nach § 1 ausschließt, oder unschädlich zu beseitigen.

§ 5 [Vorschriften für gefrorene Erzeugnisse] (1) In gefrorenem Zustand dürfen die in § 1 bezeichneten Erzeugnisse nur in den Verkehr gebracht und befördert werden,

1. wenn sie in Betrieben nach § 3 Abs. 1 hergestellt sind,
2. wenn sie unmittelbar nach ihrer Herstellung
   a) in eine von einem Karton oder festen Behältnis umschlossene Umhüllung, die wasser- und dampfundurchlässig sein muß, abgebefertig abgefüllt und
   b) mit einer mittleren Geschwindigkeit von mindestens 1 cm in der

Stunde auf eine Kerntemperatur von mindestens – 18° C eingefroren worden sind,

3. wenn ihre Aufbewahrungstemperatur bis zur Abgabe den Wert von – 18° C nicht überschritten hat und
4. wenn sie mit einer in deutscher Sprache abgefaßten Anweisung über die sachgerechte Behandlung des betreffenden Erzeugnisses, insbesondere das Aufbewahren, Auftauen und Zubereiten, versehen sind.

(2) Gefrorene Erzeugnisse dürfen auch von anderen als den in § 3 Abs. 1 bezeichneten Betrieben in den Verkehr gebracht und befördert werden.

(3) Hackfleisch, Schabefleisch und zubereitetes Hackfleisch, die in gefrorenem Zustand in den Verkehr gebracht werden sollen, dürfen nicht aus Gefrierfleisch hergestellt werden; entgegen diesem Verbot hergestellte Erzeugnisse dürfen nicht in den Verkehr gebracht werden.

(4) § 4 findet auf gefrorene Erzeugnisse keine Anwendung. Gefrorene Erzeugnisse, deren Temperatur – 18° C überschritten hat oder die vor mehr als drei Monaten hergestellt worden sind, sind unverzüglich durch Kochen, Braten, Dämpfen, Brühen oder Zusetzen von Nitritpökelsalz in einen Zustand zu bringen, der die Abgabe als Erzeugnis nach § 1 ausschließt, oder unschädlich zu beseitigen.

§ 6 [Abgabe in Packungen] (1) Die in § 1 bezeichneten Erzeugnisse dürfen in Packungen, Behältnissen oder Umhüllungen für die Abgabe an den Letztverbraucher nur zum Verkauf vorrätig gehalten oder feilgehalten werden, wenn auf den Packungen, Behältnissen oder Umhüllungen deutlich sichtbar und in leicht lesbarer Schrift angegeben sind

1. der Inhalt nach handelsüblicher Bezeichnung in deutscher Sprache und
2. das Datum der Herstellung unter Verwendung der Worte „Hergestellt am . . .“.

(2) Gefrorene Erzeugnisse dürfen nur in den Verkehr gebracht werden, wenn die Kartons oder festen Behältnisse nach Absatz 1 gekennzeichnet sind und auf ihnen in der dort bezeichneten Weise der Name oder die Firma und der Ort der gewerblichen Hauptniederlassung des Herstellers angegeben sind.

§ 7 [Abgabe zum Verzehr an Ort und Stelle] In Gaststätten und Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung dürfen Hackfleisch, Schabefleisch, zubereitetes Hackfleisch sowie aus diesen Erzeugnissen hergestellte Zubereitungen nur zum Verzehr an Ort und Stelle abgegeben werden. Diese Lebensmittel müssen unmittelbar vor ihrer Abgabe oder der betreffenden Hauptabsatzzeit

1. in dem Betrieb hergestellt,
2. von einem Betrieb nach § 3 Abs. 1 hergestellt oder
3. durch Auftauen eines den Vorschriften des § 5 entsprechenden Erzeugnisses genußfertig gemacht

worden sein. Die in § 1 bezeichneten Erzeugnisse dürfen in Gaststätten und Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung in rohem Zustand vorrätig gehalten werden, sofern sie dazu bestimmt sind, gebraten, gebrüht,

gedämpft oder gekocht abgegeben zu werden. Für Gaststätten und Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung mit einer über 24 Uhr hinausgehenden Hauptabsatzzeit enden die Fristen des § 4 Abs. 1 Satz 1 mit dem Ablauf dieser Hauptabsatzzeit.

§ 8 [Reinigung der Herstellungsgeräte] Zur Herstellung der in § 1 bezeichneten Erzeugnisse verwendete Zerkleinerungsvorrichtungen und sonstige Geräte müssen täglich nach jeder Hauptabsatzzeit, mindestens mittags und abends, auseinandergenommen und gründlich gereinigt werden. Nach Verwendung von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln müssen die Geräte vor ihrer Wiederbenutzung mit Wasser sorgfältig nachgespült werden. Zur Reinigung dieser Geräte verwendetes Wasser muß den für Trinkwasser vorgeschriebenen Anforderungen entsprechen.

§ 9 [Nachgemachte oder verfälschte Erzeugnisse] Als nachgemacht oder verfälscht sind insbesondere anzusehen und auch bei Kenntlichmachung vom Verkehr ausgeschlossen:

1. Hackfleisch und Schabefleisch, dem Wasser oder andere Stoffe zugesetzt sind;
2. zubereitetes Hackfleisch, dem Wasser oder andere Stoffe als Speisesalz, Zwiebeln oder Gewürze zugesetzt sind;
3. Hackfleisch, Schabefleisch und zubereitetes Hackfleisch, das unter Verwendung von anderem Fleisch als Skelettmuskelfleisch, insbesondere von Sehnen, Blut, Herz, Milz, Lungen, Nieren, Speiseröhren, Drüsen, oder unter Zusatz von Talg, Speck oder Flomen hergestellt ist;
4. Hackfleisch, Schabefleisch und zubereitetes Hackfleisch, das ganz oder teilweise unter Verwendung von Kopffleisch, Zwerchfellmuskulatur, Dünnung oder Knochenputz hergestellt ist;
5. Hackfleisch, Schabefleisch und zubereitetes Hackfleisch, das ganz oder teilweise unter Verwendung von gesalzenem, gekochtem, gedämpftem gebrühtem, geräuchertem, umgerötetem oder sonst nicht frischem Fleisch hergestellt ist;
6. Bratwurst, die ganz oder teilweise unter Verwendung von anderem Fleisch als Skelettmuskelfleisch und Speck, insbesondere von Sehnen Blut, Herz, Milz, Lungen, Nieren, Speiseröhren, Drüsen, hergestellt ist
7. Fleischzubereitungen wie Fleischklöße, deren Fleischgrundlage nicht ausschließlich aus Hackfleisch, Schabefleisch oder zubereitetem Hackfleisch besteht.

§ 10 [Irreführende Bezeichnung] Eine irreführende Bezeichnung liegt insbesondere vor,

1. wenn Hackfleisch, Schabefleisch oder zubereitetes Hackfleisch unter der Bezeichnung einer Tierart in den Verkehr gebracht wird, ohne daß das Fleisch ausschließlich von dieser Tierart stammt;
2. wenn Hackfleisch oder zubereitetes Hackfleisch, zu dessen Herstellung anderes Fleisch als Schweine- oder Rindfleisch verwendet worden ist, unter der Bezeichnung Hackfleisch oder zubereitetes Hackfleisch in den Verkehr gebracht wird;

. wenn eine Zubereitung aus zerkleinertem rohem Fleisch unter der Bezeichnung frische Mettwurst, Mettwurst oder unter einer ähnlichen Bezeichnung an den Letztverbraucher abgegeben wird, ohne daß eine Reifung des Erzeugnisses eingetreten ist.

§ 11 [Strafbestimmungen] (1) Wer vorsätzlich oder fahrlässig

. die in § 1 bezeichneten Erzeugnisse entgegen den Vorschriften der §§ 3, 4, 5 und 7 gewerbsmäßig oder in einer in § 1 Abs. 2 Satz 2 bezeichneten Weise herstellt, aufbewahrt, befördert oder in den Verkehr bringt,

. gegen die Vorschrift des § 8 über die Reinigung von Geräten verstößt,

wird nach § 11 Abs. 1 Satz 2, Abs. 2 bis 5 des Lebensmittelgesetzes bestraft.

(2) Wer vorsätzlich oder fahrlässig entgegen § 6 auf den Kartons, Behältnissen, Packungen oder Umhüllungen die erforderlichen Angaben nicht oder nicht in der vorgeschriebenen Weise macht, wird nach § 12 des Lebensmittelgesetzes bestraft.

§ 12 [Änderung der Fleisch-Verordnung] § 11 der Fleisch-Verordnung vom 19. Dezember 1959 (Bundesgesetzbl. I S. 726)[1] erhält folgende Fassung:

„§ 11

Die Vorschriften dieser Verordnung finden keine Anwendung auf Hackfleisch, Schabefleisch und zubereitetes Hackfleisch im Sinne der Hackfleisch-Verordnung vom 16. Juli 1965 (Bundesgesetzbl. I S. 619)."

§ 13 [Geltung in Berlin] Diese Verordnung gilt nach § 14 des Dritten Überleitungsgesetzes vom 4. Januar 1952 (Bundesgesetzblatt I S. 1) in Verbindung mit Artikel 8 des Gesetzes zur Änderung und Ergänzung des Lebensmittelgesetzes vom 21. Dezember 1958 (Bundesgesetzbl. I S. 950) auch im Land Berlin.

§ 14 [Inkrafttreten] Diese Verordnung tritt drei Monate nach dem Tage der Verkündung in Kraft. Gleichzeitig tritt die Verordnung über Hackfleisch, Schabefleisch und ähnliche Zubereitungen (Hackfleischverordnung) vom 24. Juli 1936 (Reichsgesetzbl. I S. 570)[2] außer Kraft.

---

[1] BGBl. III 2125–4–29, abgedruckt unter Nr. **21.**
[2] BGBl. III 2125–4–12.

24 Verordnung über den Verkehr mit Fleisch von Känguruhs sowie von Hasen und anderen wild lebenden Nagetieren (Wildfleisch-Verordnung)

Vom 18. April 1964 (BGBl. I S. 284)

§ 1 [Verbote zum Schutze der Gesundheit] (1) Zum Schutze der menschlichen Gesundheit ist es verboten, Känguruhfleisch und unter Verwendung von Känguruhfleisch hergestellte Erzeugnisse sowie Fleisch von außereuropäischen Hasen und anderen wildlebenden Nagetieren gleicher Herkunft als Lebensmittel anzubieten, zum Verkauf vorrätig zu halten, feilzuhalten, zu verkaufen oder sonst in den Verkehr zu bringen.

(2) Das Verbot des Absatzes 1 findet keine Anwendung auf

1. zur Herstellung von Känguruhschwanzsuppe bestimmte Erzeugnisse, die im Ursprungsland in luftdicht verschlossenen Behältnissen durch Erhitzen haltbar gemacht worden sind und in diesen Behältnissen in den Verkehr gebracht werden,
2. Känguruhschwanzsuppe,
3. Fleisch von Hasen und anderen wildlebenden Nagetieren, die im Fell in den Geltungsbereich dieser Verordnung verbracht werden.

§ 2 [Pflicht zur Kenntlichmachung] Die Behältnisse, in denen zur Herstellung von Känguruhschwanzsuppe bestimmte Erzeugnisse (§ 1 Abs. 2 Nr. 1) in den Verkehr gebracht werden, müssen mit der deutlich sichtbaren, leicht lesbaren Angabe „Känguruhschwänze zur Suppenherstellung" versehen sein.

§ 3 [Strafbestimmungen] (1) Wer vorsätzlich oder fahrlässig in § 1 Abs. 1 aufgeführte Gegenstände entgegen dem Verbot in § 1 als Lebensmittel anbietet, zum Verkauf vorrätig hält, feilhält, verkauft oder sonst in den Verkehr bringt, wird nach § 11 Abs. 1 Satz 2, Abs. 2 bis 5 des Lebensmittelgesetzes bestraft.

(2) Wer vorsätzlich oder fahrlässig auf den Behältnissen, in denen zur Herstellung von Känguruhschwanzsuppe bestimmte Erzeugnisse in den Verkehr gebracht werden, entgegen § 2 nicht die erforderlichen Angaben macht, wird nach § 12 des Lebensmittelgesetzes bestraft.

§ 4 [Geltung in Berlin] Diese Verordnung gilt nach § 14 des Dritten Überleitungsgesetzes vom 4. Januar 1952 (Bundesgesetzblatt I S. 1) in Verbindung mit Artikel 8 des Gesetzes zur Änderung und Ergänzung des Lebensmittelgesetzes auch im Land Berlin.

§ 5 [Inkrafttreten] Diese Verordnung tritt am Tage nach der Verkündung in Kraft. Die Vorschriften dieser Verordnung finden keine Anwendung auf Fleisch von Hasen, das vor Inkrafttreten dieser Verordnung in deren Geltungsbereich verbracht worden ist und in luftdicht verschlossenen Behältnissen durch Erhitzen haltbar gemacht wird.

25 Verordnung über gesetzliche Handelsklassen für Schweinehälften

Vom 16. August 1965 (BGBl. I S. 884)

§ 1 Einführung von gesetzlichen Handelsklassen (1) Für halbe Tierkörper von Hausschweinen (Schweinehälften), auch ohne Kopf, Pfoten oder Flomen, werden die folgenden gesetzlichen Handelsklassen eingeführt: E (vollfleischig), I (fleischig), II (mittelfett), III (fett), IV (andere) und V (Sauen).

(2) Schweinehälften, die nach den gesetzlichen Handelsklassen feilgehalten, angeboten, verkauft oder sonst in den Verkehr gebracht werden, müssen die in der Anlage bezeichneten Eigenschaften aufweisen.

§ 2 Verbindliche Anwendung (1) Schweinehälften aus Schlachtungen in Schlachthäusern, in denen gewerbliche Schlachtungen vorgenommen werden, dürfen nur nach den gesetzlichen Handelsklassen feilgehalten, angeboten, verkauft oder sonst in den Verkehr gebracht werden.

(2) Absatz 1 gilt nicht für gefrorene Schweinehälften, die in gefrorenem Zustand in das Wirtschaftsgebiet (§ 4 Abs. 1 Nr. 1 des Außenwirtschaftsgesetzes vom 28. April 1961 – Bundesgesetzbl. I S. 481 –, zuletzt geändert durch das Durchführungsgesetz EWG Milch und Milcherzeugnisse vom 28. Oktober 1964 – Bundesgesetzbl. I S. 821 –) verbracht worden sind.

§ 3 Kennzeichnung (1) Schweinehälften, die nach den gesetzlichen Handelsklassen feilgehalten, angeboten, verkauft oder sonst in den Verkehr gebracht werden, müssen mit dem Buchstaben oder der Ziffer der Handelsklasse gekennzeichnet sein. Sie können in Verbindung mit der Angabe der Handelsklasse mit der Kennziffer nach Spalte 2 der Anlage gekennzeichnet werden, wenn sie die hierfür erforderlichen Eigenschaften aufweisen.

(2) Die Kennzeichnung ist mit unverwischbarer, unabwischbarer und kochechter Farbe auf dem hinteren Spitzbein anzubringen; sie muß mindestens 1,5 cm hoch und deutlich erkennbar sein.

(3) Der Kennzeichnung bedarf es nicht bei Schweinehälften, die in das Wirtschaftsgebiet verbracht und in geschlossenen Sendungen in den Verkehr gebracht werden.

§ 4 Marktnotierungen Börsen und Verwaltungen der öffentlichen Märkte, die Preisnotierungen für Schweinehälften vornehmen, sind verpflichtet, ihren Notierungen ausschließlich die gesetzlichen Handelsklassen nach § 1 zugrunde zu legen.

§ 5 Ordnungswidrigkeiten Ordnungswidrig im Sinne des § 7 Abs. 1

Nr. 2 des Gesetzes über gesetzliche Handelsklassen für Erzeugnisse der Landwirtschaft und Fischerei[1] handelt, wer Schweinehälften

1. entgegen § 2 nicht nach den gesetzlichen Handelsklassen oder
2. entgegen § 3 nicht mit der vorgeschriebenen Kennzeichnung

feilhält, anbietet, verkauft oder sonst in den Verkehr bringt.

§ 6 Land Berlin Diese Verordnung gilt nach § 14 des Dritten Überleitungsgesetzes vom 4. Januar 1952 (Bundesgesetzbl. I S. 1) in Verbindung mit § 9 des Gesetzes über gesetzliche Handelsklassen für Erzeugnisse der Landwirtschaft und Fischerei auch im Land Berlin.

§ 7 Inkrafttreten Diese Verordnung tritt am 1. Oktober 1965 in Kraft.

1 Gesetz über gesetzliche Handelsklassen für Erzeugnisse der Landwirtschaft und Fischerei vom 17. 12. 1951 (BGBl. I S. 970; auch BGBl. III 7849-1), geändert durch Gesetz vom 29. 7. 1964 (BGBl. I S. 560).

Anlage

Handelsklassen

und die für die einzelnen Handelsklassen erforderlichen Eigenschaften

	Handelsklasse	Kennziffer	Gewicht von zwei zusammengehörenden Hälften in Kilogramm	Speckdicke in cm	Allgemeine Eigenschaften
	1	2	3	4	5
II. Schweinehälften von Sauen	E (vollfleischig)	7	70 bis unter 80	unter 2,5	vollfleischig in allen Körperpartien, besonders hoher Fleischanteil in Schinken, Kotelett und Bauch
		8	80 bis unter 90	unter 3	
		9	über 90	unter 3,5	
	I (fleischig)	6	60 bis unter 70	unter 2,5	fleischig in allen Körperpartien, entweder: voller Schinken und mittlerer Bauch oder: mittlerer Schinken und magerer Bauch
		7	70 bis unter 80	unter 3	
		8	80 bis unter 90	unter 3,5	
		9	über 90	unter 4	
	II (mittelfett)	6	60 bis unter 70	unter 3,5	mittlerer Fleischanteil in allen Körperpartien bei stärkerer Verfettung
		7	70 bis unter 80	unter 4	
		8	80 bis unter 90	unter 4,5	
		9	über 90	unter 5	
	III (fett)	6	60 bis unter 70	über 3,5	besonders hoher Fettanteil in allen Körperpartien
		7	70 bis unter 80	über 4	
		8	80 bis unter 90	über 4,5	
		9	über 90	über 5	
	IV (andere)				den Bestimmungen der vorstehenden Handelsklassen nicht genügend sowie Schweinehälften von Altschneidern und Kümmerern
	V (Sauen)	1		unter 4	
		2		über 4	

as Gewicht und die Speckdicke gelten für abgekühlte Schweinehälften. Die peckdicke ist in der Rückenmitte am senkrechten Dornfortsatz (Nabelhöhe) zu essen. Am Kamm darf der Speck höchstens 1,5 cm dicker als in der Rückenitte sein.

26 Verordnung über gesetzliche Handelsklassen für geschlachtetes Geflügel und für Geflügelteile

Vom 15. September 1965 (BGBl. I S. 1368)
Zuletzt geändert durch Verordnung vom 25. August 1966 (BGBl. I S. 537)

§ 1 Einführung von gesetzlichen Handelsklassen (1) Für geschlachtetes Geflügel und für Geflügelteile werden gesetzliche Handelsklassen mit den Bezeichnungen

Handelsklasse A
Handelsklasse B
Handelsklasse C

eingeführt.

(2) Geflügel im Sinne dieser Verordnung sind folgende Arten von Hausgeflügel:

Hühner, mit Ausnahme der Zwerghühner,
Enten,
Gänse,
Puten.

(3) Geflügelteile im Sinne dieser Verordnung sind:

Hälfte,
Brust,
ganzer Schenkel,
Oberschenkel,
Unterschenkel.

§ 2 Eigenschaften (1) Geschlachtetes Geflügel und Geflügelteile, die nach den gesetzlichen Handelsklassen in den Verkehr gebracht werden, müssen die in Abschnitt I der Anlage bezeichneten Eigenschaften aufweisen.

(2) Inverkehrbringen im Sinne dieser Verordnung ist das Feilhalten, Anbieten, Verkaufen und jedes sonstige Überlassen an andere.

§ 3 Verbindliche Anwendung (1) Vom 1. Juli 1966 ab dürfen geschlachtetes Geflügel und Geflügelteile gewerbsmäßig nur nach den gesetzlichen Handelsklassen in den Verkehr gebracht werden.

(2) Absatz 1 gilt nicht, wenn die Ware unmittelbar vom Erzeugerbetrieb aus und nicht im Reisegewerbe oder auf Märkten an den Letztverbraucher abgegeben wird.

§ 4 Pflicht zur Kennzeichnung (1) Geschlachtetes Geflügel und Geflügelteile, die nach den gesetzlichen Handelsklassen in den Verkehr gebracht werden, müssen nach § 5 gekennzeichnet sein.

(2) Die Kennzeichnung ist in deutscher Sprache, deutlich sichtbar und in leicht lesbarer Schrift anzubringen

1. bei verpackter Ware auf der Einzelverpackung und den Sammelverpackungen,
2. bei nicht verpackter Ware auf einem Schild auf oder neben der Ware.

§ 5 Inhalt und Form der Kennzeichnung (1) Die Kennzeichnung muß folgende Angaben enthalten:

1. die Handelsklasse,
2. die Sorte,
3. den Angebotszustand,
4. Name und Anschrift des Betriebes, der die Ware gekennzeichnet hat oder hat kennzeichnen lassen; dies gilt nicht für unverpackte Ware.
5. Angabe des Herstellungslandes; bei inländischer Ware kann statt dessen das engere Herstellungsgebiet angegeben werden.

(2) Die Kennzeichnung muß ferner folgende Angaben enthalten:

1. bei geschlachtetem Geflügel die Herrichtungsform,
2. bei Geflügelteilen die Bezeichnung des Geflügelteils im Sinne des § 1 Abs. 3.

§ 6 Begriffsbestimmungen für die Kennzeichnung (1) Sorten im Sinne des § 5 Abs. 1 Nr. 2 sind nach Maßgabe des Abschnitts II der Anlage:

1. bei Hühnern:
   a) Brathähnchen (Poulets),
   b) Suppenhühner,
2. bei Enten:
   a) Frühmastenten,
   b) junge Enten,
   c) über ein Jahr alte Enten,
3. bei Gänsen:
   a) Frühmastgänse,
   b) junge Gänse,
   c) über ein Jahr alte Gänse,
4. bei Puten:
   a) junge Puten,
   b) über ein Jahr alte Puten.

(2) Angebotszustände im Sinne des § 5 Abs. 1 Nr. 3 sind nach Maßgabe des Abschnitts III der Anlage:

1. frisch,
2. tiefgefroren,
3. gefroren,
4. aufgetaut.

(3) Herrichtungsformen im Sinne des § 5 Abs. 2 Nr. 1 sind nach Maßgabe des Abschnitts IV der Anlage:

1. geschlossen,
2. entdärmt,
3. bratfertig oder kochfertig,
4. grillfertig,
5. spießfertig.

§ 7 Neue Kennzeichnung Eine Ware, die nach einer gesetzlichen Handelsklasse gekennzeichnet ist, jedoch die Eigenschaften für diese Handelsklasse nicht mehr aufweist, ist nach der gesetzlichen Handelsklasse zu

kennzeichnen, die dem veränderten Zustand der Ware entspricht. Kann die ursprüngliche Kennzeichnung nach der gesetzlichen Handelsklasse nicht beseitigt oder unkenntlich gemacht werden, so muß die neue Kennzeichnung zusätzlich die Angabe enthalten, daß die ursprüngliche Kennzeichnung nach der gesetzlichen Handelsklasse ungültig ist.

§ 8 Marktnotierungen Börsen und Verwaltungen der öffentlichen Märkte, die Preisnotierungen für geschlachtetes Geflügel und Geflügelteile vornehmen, sind verpflichtet, ihren Notierungen die gesetzlichen Handelsklasse nach § 1 zugrunde zu legen.

§ 9 Ordnungswidrigkeiten Ordnungswidrig im Sinne des § 7 Abs. 1 Nr. 2 des Gesetzes über gesetzliche Handelsklassen für Erzeugnisse der Landwirtschaft und Fischerei[1] handelt, wer geschlachtetes Geflügel oder Geflügelteile

1. entgegen § 3 nicht nach den gesetzlichen Handelsklassen oder
2. entgegen § 4 oder § 7 nicht mit der vorgeschriebenen Kennzeichnung in den Verkehr bringt.

§ 10 Land Berlin Diese Verordnung gilt nach § 14 des Dritten Überleitungsgesetzes vom 4. Januar 1952 (Bundesgesetzblatt I S. 1) in Verbindung mit § 9 des Gesetzes über gesetzliche Handelsklassen für Erzeugnisse der Landwirtschaft und Fischerei auch im Land Berlin.

§ 11 Inkrafttreten Die Verordnung tritt am Tage nach der Verkündung in Kraft.

Anlage (zu §§ 2 und 6)

I. Güteeigenschaften

A. Gemeinsame Eigenschaften für die Handelsklassen A, B und C

1. Gerupft.
2. Gut ausgeblutet, frei von Schmutz und Blut.
3. Soweit dem Tierkörper beigelegt werden: Muskelmagen geschält (von der Hornschicht befreit). Herz, Leber und Hals gesäubert.

B. Besondere Eigenschaften

1. Handelsklasse A:
   a) Körperbau:
   Tierkörper gut entwickelt, ebenmäßig. Zugelassen sind: leicht gebogener Rücken, leichte Eindellung des Brustbeins von nicht mehr als 3 mm.
   b) Fleischansatz:
   Vollfleischig, gut entwickelte breite und lange Brust, die in ihrer ganzen Länge und bis zur Brustbeinspitze einen vollen Fleischan-

1 Gesetz über gesetzliche Handelsklassen für Erzeugnisse der Landwirtschaft und Fischerei vom 17. 12. 1951 (BGBl. I S. 970; auch BGBl. III 7849–1); geändert durch Gesetz vom 29. 7. 1964 (BGBl. I S. 560).

satz hat, so daß das Brustbein nicht hervorsteht. Schenkel, Oberschenkel und Unterschenkel ebenfalls mit gutem Fleischansatz.

c) Fettansatz:
Bei Brathähnchen, Junghühnern und Puten gleichmäßiger leichter Fettansatz auf Brust, Rücken, Lenden und Schambein. Bei Suppenhühnern und Wassergeflügel darf eine stärkere Fettschicht vorhanden sein.

d) Federkiele (Stoppeln und Stoppelhülsen):
Frei von hervorstehenden und nicht hervorstehenden Federkielen und von Haaren. An Bürzel, Fuß- (Tarsal-)gelenken und Halslappen dürfen vereinzelt hervorstehende und nicht hervorstehende Federkiele und Haare vorhanden sein.
Bei Wassergeflügel dürfen vereinzelt hervorstehende und nicht hervorstehende Federkiele und Haare auch an anderen Körperteilen vorhanden sein.

e) Verletzungen:
An Brust und Schenkeln keine Einschnitte oder Hautrisse. An anderen Stellen dürfen bei Brathähnchen, Junghühnern, Suppenhühnern und Enten diese Verletzungen als Einzelverletzungen nicht mehr als 15 mm und insgesamt nicht mehr als 40 mm lang sein. Bei Jungmasthähnen können Verletzungen jeweils mit den einundeinhalbfachen Abmessungen, bei Puten und Gänsen jeweils mit den doppelten Abmessungen vorliegen. Gebrochene Knochen dürfen nicht vorhanden sein. Glieder mit Ausnahme der Flügelspitzen dürfen nicht fehlen. Bei Geflügelteilen bleiben Verletzungen der Haut, die durch die Schnittführung bedingt sind, außer Betracht.

f) Verfärbungen und Quetschungen:
Frei von Quetschungen und Verfärbungen im Fleisch der Brust und der Schenkel. An anderen Stellen darf leicht gerötetes Fleisch in einem Bereich bis zu 15 mm Durchmesser vorhanden sein. Leichte Hautrötungen dürfen auf der Brust und den Schenkeln in einem Ausmaß von 15 mm und an anderen Körperteilen in einer Größe bis zu 20 mm Durchmesser auftreten. Leichte Hautrötungen sollen auf der Brust und den Schenkeln insgesamt 25 mm nicht überschreiten. Bei Fleischrötungen sowie anderen Verfärbungen an anderen Stellen darf die Summe der Durchmesser der einzelnen Verfärbungen 40 mm nicht überschreiten. Die Haut im Bereich des Kopfansatzes und an den Flügelspitzen darf an den Federfollikeln nur leicht gerötet sein. Bei Jungmasthähnen können jeweils die einundeinhalbfachen Abmessungen, bei Puten und Gänsen jeweils die doppelten Abmessungen vorhanden sein.

g) Frostbrand:
Kein Frostbrand.

h) Angebotszustand:
Nur frisch, tiefgefroren oder gefroren. Aufgetaute Tierkörper oder

Teile von ihnen dürfen nicht als Ware der Handelsklasse A in den Verkehr gebracht werden.

2. Handelsklasse B.

a) Körperbau:
Tierkörper mindestens mäßig entwickelt, ein gebogenes, leicht krummes und eingedrücktes Brustbein, ein mäßig krummer Rücken sowie ungleichmäßige Schenkel und ungleichmäßige Flügel können vorhanden sein.

b) Fleischansatz:
Fleischig, aber nicht mager, das Brustbein darf nicht übermäßig hervortreten.

c) Fettansatz:
Ungleichmäßig, aber ausreichender Fettansatz auf Brust und Schenkel, so daß die Muskulatur sich nicht deutlich durch die Haut abzeichnet.

d) Federkiele (Stoppeln und Stoppelhülsen):
Frei von hervorstehenden Federkielen und Haaren. An Bürzel, Fuß-(Tarsal-)gelenken und Halslappen dürfen vereinzelt hervorstehende Federkiele und Haare vorhanden sein. Nicht hervorstehende Federkiele dürfen am ganzen Körper vereinzelt vorhanden sein.
Bei Wassergeflügel dürfen vereinzelt hervorstehende und nicht hervorstehende Federkiele und Haare auch an anderen Körperteilen vorhanden sein.

e) Verletzungen:
Einschnitte und Hautrisse auf Brust und Schenkeln zulässig. Sie dürfen bei Brathähnchen, Junghühnern, Suppenhühnern und Enten als Einzelverletzung nicht mehr als 15 mm, insgesamt nicht mehr als 40 mm lang sein. An anderen Körperteilen sind Einschnitte und Hautrisse im einzelnen bis zu einer Länge von 20 mm, insgesamt jedoch nur bis zu 80 mm zulässig. Bei Jungmasthähnen sind jeweils die einundeinhalbfachen Abmessungen, bei Puten und Gänsen die doppelten Abmessungen zugelassen. Mehr als zwei ausgerenkte Gelenke sind nicht zulässig – vorausgesetzt, daß diese nicht in Verbindung mit Quetschungen oder Blutgerinnsel auftreten. Außerdem ist ein gebrochener Knochen im Schenkel oder Flügel zulässig, wenn er nicht hervorsticht und keine übermäßige Quetschung und kein Blutgerinnsel sichtbar sind.

f) Verfärbungen und Quetschungen:
An Brust und Schenkeln keine Fleischquetschungen und – abgesehen von einer leicht dunklen Färbung – keine Verfärbungen zulässig, die größer als 15 mm im Durchmesser sind. An anderen Körperteilen dürfen Quetschungen und Verfärbungen des Fleisches 40 mm im Durchmesser nicht überschreiten. Hautquetschungen auf Brust und Schenkeln sind nur in einer leicht rötlichen Farbe bis zu 40 mm

im Durchmesser zulässig. An anderen Körperteilen dürfen leicht rötliche Hautquetschungen 80 mm im Durchmesser nicht überschreiten. Unbeschadet dieser Abmessungen darf die Summe der Durchmesser aller Fleischquetschungen und aller anderen Verfärbungen auf Brust und Schenkeln 50 mm und auf den übrigen Körperteilen 100 mm nicht überschreiten. Bei Jungmasthähnen, Puten und Gänsen darf die Summe der Durchmesser aller Verfärbungen auf Brust und Schenkeln 75 mm und auf den übrigen Körperteilen 150 mm nicht überschreiten.

g) Frostbrand:
Nur mäßiger Frostbrand zulässig. Keine ausgetrocknete Stelle darf größer als 15 mm im Durchmesser sein. Für Gänse und Puten gelten die doppelten Abmessungen.

3. Handelsklasse C:
Schlachtgeflügel und Geflügelteile, die nicht die Eigenschaften der Handelsklasse A oder B aufweisen.

II. Sorten von Schlachtgeflügel und Geflügelteilen

1. Haushühner:
a) Brathähnchen:
Vor der Geschlechtsreife geschlachtetes Huhn (Brustbeinfortsatz biegsam)
Tiere von mehr als 1450 g Gewicht im geschlossenen oder mehr als 1150 g Gewicht im bratfertigen Zustand können als Junghuhn oder Poularde bezeichnet werden. Männliche Tiere von mehr als 1750 g Gewicht im bratfertigen Zustand können als Jungmasthahn bezeichnet werden.
b) Suppenhuhn:
Nach der Geschlechtsreife geschlachtetes Huhn (Brustbeinfortsatz verknöchert).
2. Enten:
a) Frühmastente:
Junge Ente vor der ersten Federreife geschlachtet. Die Knorpelteile sind nicht verknöchert. Der Brustbeinfortsatz ist biegsam.
b) Junge Ente:
Nach der ersten Federreife geschlachtet. Der Brustbeinfortsatz muß noch biegsam sein.
c) Über ein Jahr alte Ente:
Knorpelteile und Brustbeinfortsatz sind verknöchert.
3. Gänse:
a) Frühmastgans:
Junge Gans, durch Schnellmast vor der ersten Federreife schlachtreif geworden. Die Knorpelteile sind nicht verknöchert. Der Brustbeinfortsatz ist biegsam.
b) Junge Gans:

Nach der ersten Federreife geschlachtet. Der Brustbeinfortsatz muß noch biegsam sein.

c) Über ein Jahr alte Gans:
Sämtliche Knorpelteile und Brustbeinfortsatz sind verknöchert.

4. Puten:

a) Junge Pute:
Die Knorpelteile sind nicht verknöchert. Der Brustbeinfortsatz muß noch biegsam sein.

b) Über ein Jahr alte Pute:
Knorpelteile und Brustbeinfortsatz sind verknöchert.

5. Hälfte:
Hälfte des in der Mittellinie geteilten Tierkörpers. Herz, Leber, Muskelmagen und Hals oder einzelne dieser Teile können beigelegt werden.

6. Brust:
Beiderseits des Brustbeins gelagerte kräftige Brustmuskulatur des Tierkörpers mit oder ohne Brustbein und den unter diesen Muskeln gelagerten Knochenanteilen.

7. Ganzer Schenkel:
Gesamtes Bein zwischen Hüft- und Fuß- (Tarsal-)Gelenk mit Muskelfleisch und Haut, Gelenke getrennt.

8. Oberschenkel:
Oberteil des Beins zwischen Hüft- und Kniegelenk mit Muskelfleisch und Haut, Gelenke getrennt.

9. Unterschenkel:
Unterteil des Beins zwischen Knie- und Fuß-(Tarsal-)Gelenk mit Muskelfleisch und Haut, Gelenke getrennt.

III. Angebotszustand

a) Frisch:
Von der Schlachtung an nicht durch Kälteeinwirkung erstarrt.

b) Tiefgefroren:
Unmittelbar nach der Schlachtung mit einer mittleren Geschwindigkeit von mindestens 1 cm in der Stunde auf eine Kerntemperatur von mindestens –18° C eingefroren und auf dieser Temperatur gehalten. Bei der Entnahme aus dem Transportraum und bei der Abgabe an den Verbraucher darf eine vorübergehende Temperaturerhöhung der Geflügel-Randschicht um höchstens 3° C bis auf –15° C eingetreten sein.

c) Gefroren:
Teilweise oder vollständig durch Kälteeinwirkung erstarrt, jedoch nicht oder nicht mehr tiefgefroren.

d) Aufgetaut:
Vorher tiefgefroren oder gefroren, jedoch nicht mehr durch Kälteeinwirkung erstarrt.

IV. Herrichtungsformen für geschlachtetes Geflügel

a) Geschlossen:
Nicht ausgenommen, mit oder ohne Kopf oder Ständern (Paddeln).

b) Entdärmt:
Därme vollständig entfernt.

c) Bratfertig – Kochfertig:
Ausgenommen, ohne Kopf, Kropf, Speiseröhre, Luftröhre, Hals, After und Geschlechtsorgane. Ständer (Paddeln) sind im Fuß-(Tarsal-)Gelenk oder unmittelbar unterhalb des Fuß-(Tarsal-)Gelenks entfernt. Genießbare Innereien wie Herz, Leber, Muskelmagen und Hals verpackt vollständig oder teilweise dem Tierkörper beigelegt.

d) Grillfertig:
Wie zu c), jedoch ohne Herz, Leber, Muskelmagen und Hals.

e) Spießfertig:
Wie zu d), jedoch mit Kopf, Hals und Ständern (Paddeln).

27 Verordnung über Fleischbrühwürfel und ähnliche Erzeugnisse

Vom 27. Dezember 1940 (RGBl. I S. 1672; auch BGBl. III 2125–4–18)
Geändert durch Verordnung vom 20. Juni 1963 (BGBl. I S. 415)

§ 1 [Fleischbrühwürfel, Hühnerbrühwürfel] (1) Als Fleischbrühwürfel oder gleichsinnig dürfen im gewerblichen Verkehr nur solche Erzeugnisse bezeichnet werden, die aus Fleisch, Fleischextrakt oder eingedickter Fleischbrühe, auch unter Mitverwendung von Kochsalz, tierischen und pflanzlichen Fetten, Würzen, Gemüseauszügen, Kräuterauszügen und Gewürzen, hergestellt sind und mindestens 0,45 vom Hundert Gesamtkreatinin enthalten, das aus dem verwendeten Fleisch oder Fleischextrakt stammt. Der Gehalt an löslichem Stickstoff als Bestandteil der den Genußwert bedingenden Stoffe muß mindestens 3 vom Hundert, der Kochsalzgehalt darf nicht mehr als 65 vom Hundert betragen. Der Zusatz von Kreatinin oder anderen Stickstoffverbindungen sowie von Zucker, Sirup, Stärke, Gelatine, Pektin oder anderen Verdickungsmitteln sowie von Farben und Konservierungsmitteln ist verboten.

(2) Als Hühnerbrühwürfel oder gleichsinnig dürfen im gewerblichen Verkehr nur solche Fleischbrühwürfel (Absatz 1) bezeichnet werden, zu deren Herstellung so viel Hühnerfleisch verwendet worden ist, daß mindestens ein Drittel des Extraktes und ein Drittel des Fettes dem Huhn entstammt.

§ 2 [Hefebrühwürfel] Als Hefebrühwürfel oder gleichsinnig dürfen im gewerblichen Verkehr nur solche Erzeugnisse bezeichnet werden, die mindestens 10 vom Hundert Hefeextrakt enthalten und im übrigen den Vorschriften des § 1 Abs. 1 Satz 2 und 3 entsprechen.

§ 3 [Brühwürfel] Erzeugnisse, die ohne Fleisch, Fleischextrakt oder Hefeextrakt hergestellt sind und daher weder Kreatinin noch Hefeextrakt enthalten, im übrigen jedoch den Vorschriften des § 1 Abs. 1 Satz 2 und 3 entsprechen, müssen im gewerblichen Verkehr als Brühwürfel kenntlich gemacht werden.

§ 4 [Herstellung von Würzen] Würzen dürfen nur aus hygienisch einwandfreien Fleischmehlen, Blutmehlen, Rückständen der Fischverarbeitung, Knochenbrühextrakt, Kasein, Hefe, Hefeextrakt, Getreidekleber, Preßrückständen der Speiseölgewinnung, Sojabohnen und entbitterten Lupinen durch Abbau des Eiweißes, auch mit Zusatz von Gemüseauszügen, Kräuterauszügen und Gewürzen, hergestellt werden. Die zum Aufschließen der Eiweißstoffe und zum Neutralisieren der Rohwürzen verwendeten Stoffe müssen technisch rein sein. Würzen, die zum unmittelbaren Verzehr bestimmt sind (Speisewürzen), müssen mindestens 3 vom Hundert Gesamtstickstoff, davon mindestens die

Hälfte Aminosäurestickstoff, enthalten; § 1 Abs. 1 Satz 3 gilt entsprechend.

§ 5 [Entsprechende Anwendung] Die Vorschriften der §§ 1 bis 3 gelten entsprechend auch für Erzeugnisse, die nicht würfelförmig sind, z. B .Tafeln, Pasten, Körner, Pulver, Flüssigkeiten.

§ 6 [Fettreiche Erzeugnisse] Als fettreich dürfen im gewerblichen Verkehr nur solche Erzeugnisse der in den §§ 1 bis 3 angegebenen Art bezeichnet werden, die mindestens 25 vom Hundert Fett enthalten, als milde oder salzarm nur solche, die nicht mehr als 40 vom Hundert Salz enthalten.

§ 7[1]

§ 8 [Herstellungs- und Verkehrsverbot] Erzeugnisse, die geeignet sind, Fleischbrühwürfel (§ 1) oder ähnliche Erzeugnisse (§§ 2 und 3) oder Würzen (§ 4) vorzutäuschen oder zu ersetzen, dürfen gewerblich weder hergestellt noch in den Verkehr gebracht werden.

§ 9 [Inkrafttreten] (1) Diese Verordnung tritt am 1. Januar 1941 in Kraft.

(2)[2]

---

1 Gestrichen durch § 28 der VO vom 20. 6. 1963 (BGBl. I S. 415).

2 Aufhebungsvorschrift.

28 Verordnung über Knochenfett

Vom 8. Juli 1936 (RGBl. I S. 565; auch BGBl. III 2125-4-11)

§ 1 [Herstellungsvorschriften] (1) Zur Ernährung bestimmtes Knochenfett darf nur aus solchen Knochen hergestellt werden, die ausschließlich im Betriebe des Herstellers angefallen, frisch und unverdorben sind.

(2) Räume, Einrichtungen und Geräte, in denen Knochenfett für die Ernährung hergestellt wird, dürfen für die Gewinnung von technischen Fetten nicht verwendet werden.

§ 2 [Kennzeichnungspflicht] (1) Die Packungen, Behältnisse oder Umhüllungen, in denen zur Ernährung bestimmtes Knochenfett, auch in Mischungen mit anderem Fett, verkauft, feilgehalten oder an den Verbraucher abgegeben wird, müssen eine deutliche Aufschrift tragen, welche die Herkunft des Fettes aus Knochen erkennbar macht; daneben kann die Tierart angegeben sowie auf die Vermischung mit Fett anderer Art hingewiesen werden.

(2) Fett aus Pferdeknochen darf im gewerblichen Verkehr nicht mit Fett aus Knochen anderer Tiere vermischt werden.

§ 3 [Inkrafttreten] Diese Verordnung tritt am 1. August 1936 in Kraft.

29 Verordnung über Blutplasma

Vom 14. September 1939 (RGBl. I S. 1774; auch BGBl. III 2125-4-16)
Geändert durch Verordnung vom 19. Dezember 1959 (BGBl. I S. 726)

§ 1[1] **[Blutplasma zur Verarbeitung als Lebensmittel]** Blutplasma darf zur Verarbeitung als Lebensmittel nur aus dem Blut von Rindern, ausgenommen Kälber, und Schweinen hergestellt werden.

§ 2 **[Genehmigungspflicht]** (1) Die Herstellung von Blutplasma bedarf der Genehmigung der höheren Verwaltungsbehörde.

(2) Nicht genehmigungspflichtig ist die Herstellung von Blutplasma aus dem im eigenen Betrieb gewonnenen Blut für den Bedarf des Betriebes.

§ 3 **[Anforderungen an Herstellungsanlagen]** Die Anlagen zur Herstellung von Blutplasma, das an andere abgegeben werden soll, müssen den vom *Reichsminister des Innern* zu bestimmenden Anforderungen entsprechen.

§ 4 **[Richtlinien]** Bei der Herstellung von Blutplasma sind die vom *Reichsminister des Innern* zu erlassenden Richtlinien zu beachten.

§ 5 **[Zuständigkeit]** Höhere Verwaltungsbehörde ist in *Preußen*, Bayern und . . .[2] der Regierungspräsident, in den übrigen Ländern die oberste Landesbehörde.

§ 6 **[Inkrafttreten]** Diese Verordnung tritt am 1. Oktober 1939 in Kraft.

In der Fassung der VO vom 19. 12. 1959 (BGBl. I S. 726).
Auslassung betraf Sachsen.

SCHLAGWORT-REGISTER

Die **fetten** Ziffern verweisen auf die Nummern der Gesetze in dieser Ausgabe, die mageren Ziffern auf die Paragraphen dieser Gesetze.

A
Abfüllungszeitpunkt
– Angabe des A. **4a** 1
Abmessung
– Gegenstände zur A. von Lebensmitteln **1** 2
Agar-Agar
– als Fremdstoff bei Lebensmitteln **5** 2
– als Zusatz zu Fleischwaren **21** 3
Agenturen auf Schlachtviehmärkten
– Abführung des Kauferlöses **17** 12
– Anordnung der obersten Landesbehörden **17** 9
– Ausstellung von Marktschlußscheinen und Verkaufsabrechnungen **17** 10
Albumin
– als Zusatz zu Fleischwaren **21** 3
Alginate
– als Zusatz zu Fleischwaren **21** 3
Alginsäure
– als Fremdstoff bei Lebensmitteln **5** 2
Allgemeine Fremdstoff-Verordnung **5**
Ameisensäure
– als Schutzmittel gegen mikrobiellen Verderb von Lebensmitteln **10** 1
Amtliche Notierung
– auf Schlachtviehgroßmärkten **17** 13
Amtliche Verwiegung
– von Schlachtvieh **17** 8
Anbieten
– von Brot **14** 2
– Verbot des A.
– – verdorbener, nachgemachter oder verfälschter Lebensmittel **1** 4
– – von Lebensmitteln unter irreführender Bezeichnung, Angabe oder Aufmachung **1** 4
Anerkennung
– von Betrieben nach dem Fleischbeschaugesetz **18** 12g
Angaben
– Verbot irreführender A. bei Lebensmitteln **1** 4
Anstrichfarben
– Verwendung arsenhaltiger Wasser- oder Leimfarben zur Herstellung von A. **7** 9
Antibiotika
– Verabfolgung von A. zur Beeinflussung der Haltbarkeit des Fleisches **1** 4b
Antimon
– Verwendung von A. in Farbstoffen **7** 1
Äpfel
– zulässige Zusätze **10a**, Anl. 1
Aromen
– Unanwendbarkeit der allgem. Fremdstoff-VO für A. **5** 1
Arsen
– Verwendung von A. zur Herstellung von Farbstoffen **7** 1
– weitere Verwendungsverbote **7** 7
Arsenfreier Schellack
– als zugelassener Fremdstoff **5** 2
Arsenhaltige Beizen
– Verbot der Verwendung **7** 7
Arsenhaltige Wasser- und Leimfarben
– Verbot der Verwendung **7** 9
Arzneibuch
– Reinheitsanforderungen des Deutschen A. **5** 1
Arzneimittel **1** 1
Arzneimittelgesetz **1** 1 Fußnote 1
Aspik
– Verwendung von Speisegelatine bei Sülzen und Fleischerzeugnissen in Gelee oder A. **21** 4
Aufbewahrung
– Gegenstände zur A. von Lebensmitteln **1** 2
Aufbewahrungstemperaturen
– für Hackfleisch **23** 4, 5
Aufgaben
– der Einfuhr- und Vorratsstelle **17** 7

Aufmachung
Verbot irreführender A. von Lebensmitteln 1 4
Aufschlämmungen
– von gelöschtem Kalk 5 2
Ausländische Lebensmittel 21 1
Auslandsfleischbeschaustellen-Verordnung 18 13 Fußnote 1
Auslassen
– von Fett 20 1
Ausnahmen
von Bestimmungen des Lebensmittelgesetzes 1 5a, 5c, 20a, 20b
Auswägung
Gegenstände zur A. von Lebensmitteln 1 2

B

Backpulver
Kennzeichnung 4 1
Backwaren
Zusätze zu B. 14 1
Barium
in Farbstoffen 7 1
Baryt-Farblacke 7 2
Bedarfsgegenstände
im Sinne des Lebensmittelgesetzes 1 2
Bedingt taugliches Fleisch
Feststellung 18 8
Vertrieb 18 9
Beefsteak-Hack 23 2
Beförderung
Gegenstände zur B. von Lebensmitteln 1 2
Befugnisse
der Polizei 1 6
der Sachverständigen 1 6
der Überwachungsorgane zur Besichtigung 1 6
Begriffsbestimmungen
für Lebensmittel 1 1, 5
Behältnisse
für Lebensmittel 1 5
Behandlung
von Fleisch 18 21; 19; 20
von Lebensmitteln
– Kennzeichnungspflicht bei B. mit Strahlen 1 4c
– Verbot der B. bei Gesundheitsschädigung 1 3
– – zugelassene Verfahren 1 4c
– verdorbener Lebensmittel 1 4e
Bekanntmachung
– des Urteils bei Verurteilung
– – gemäß Lebensmittelgesetz 1 15
– – gemäß Nitritgesetz 22 11
Bekleidungsgegenstände
– als Bedarfsgegenstände im Sinne des Lebensmittelgesetzes 1 2
– Verbot der Verwendung arsenhaltiger Farben bei Herstellung von B. 7 7
Benzoeharz
– als zugelassener Fremdstoff 5 2
Benzoesäure
– als Schutzmittel gegen mikrobiellen Verderb von Lebensmitteln 10 1
Beschaubezirke 18 4
Beschlagnahme
– von Lebensmitteln 1 7
Besichtigung
– bei Lebensmittelüberwachung 1 6
Bestrahlung
– von Lebensmitteln
– – zur Entkeimung 11 2
– – zu Kontroll- und Meßzwecken 11 1
Betriebsinhaber
– Pflichten des B. 1 8
Bienenwachs
– als Trennmittel bei Backwaren und Süßwaren 5 2
Bierwurst
– zulässige Zusätze 21 4
Bilderbücher
– Verwendungsverbot bestimmter Farben zur Herstellung von B. 7 4
Birnen
– zulässige Zusätze 10a, Anl. 1
Biskuits
– Kennzeichnungspflicht 4 1
Blattgemüse
– zulässige Zusätze 10a, Anl. 1
Blattgold, Blattsilber
– als zugelassener Fremdstoff 5 2
Blei
– in Farbstoffen 7 1
Bleihaltige Gegenstände
– Verkehr mit b. G. 8
Blei- und Zinkgesetz 8

Blumenkohl
– zulässige Zusätze **10a**, Anl. 1
Blutplasma
– Anlagen zur Herstellung **29** 3
– Genehmigungspflicht zur Herstellung **29** 2
– Richtlinien bei der Herstellung **29** 4
– als Zusatz zu Fleischerzeugnissen **21** 3, 4
Blutwurst
– zulässige Zusätze **21** 4
Braten
– von Fleisch **20** 2
Brathähnchen
– als Sortenbezeichnung **26** 6 und Anlage II
Bratwurst
– Herstellung **21** 1; **23** 1
– Inverkehrbringen **23** 4
Brot
– Gewicht **14** 1, 2
– zulässige Zusätze **14** 1
Brühen
– von Fleisch **20** 1
Brühwürfel
– Begriff **27** 3
– Bezeichnung als B. **27** 1
Brühwurst
– zulässige Zusätze **21** 4
Brühwurstbrat
– Anwendung der Hackfleischverordnung auf B. **23** 1
Bürgerliche Ehrenrechte
– Verlust der b. E. bei Bestrafung nach dem Lebensmittelgesetz **1** 11
Bundesgrenzschutz, Bundeswehr
– Ausnahmen von Bestimmungen des Lebensmittelgesetzes für B. **1** 20a
Buschbohnen
– zulässige Zusätze **10a**, Anl. 1

C

Cadmium
– in Farbstoffen **7** 1
Carrageen-Schleim
– als zugelassener Fremdstoff **5** 2
Chemisch behandelte Getreidemahlerzeugnisse **15**
Christbäume
– Farbstoffe bei Herstellung künstlicher Ch. **7** 4
Chrom
– bei der Herstellung von Farbstoffen **7** 1
Chromoxyd **7** 2
Colibakterien, Coliforme Bakterien
– in diätetischen Lebensmitteln für Säuglinge oder Kleinkinder **13** 14
Corned Beef
– zulässige Zusätze **21** 4
Cyclohexylsulfaminsäure
– als Zusatz zu diätetischen Lebensmitteln **13** 8

D

Dämpfen
– von Fleisch **20** 1
Dauermilch, Dauersahne
– Kennzeichnungspflicht bei Abgabe in Packungen oder Behältnissen **4** 1
Dauerwaren
– Kennzeichnungspflicht bei Abgabe von Fleisch, Fischen und Krustentieren als D. in Packungen oder Behältnissen **4** 1
Dauerwürste
– Kennzeichnung **4a** Art. 1
Deutsches Arzneibuch
– Reinheitsanforderungen des D. A. **5** 1
Dextrinhaltige Stoffe
– in Fleischerzeugnissen **21** 3
Diabetiker-Lebensmittel **13** 12
Diätetische Lebensmittel
– Abgabe in Packungen oder Behältnissen **13** 3
– Hinweis auf d. L. **1** 4e
– Kenntlichmachung auf Packungen und Behältnissen oder auf Schildern **13** 19
– Kenntlichmachung bei Verzehr an Ort und Stelle **13** 25
– Kenntlichmachungsvorschriften **13** 15
– – für Säuglinge und Kleinkinder **13** 14
– für Natriumempfindliche **13** 9, 13
– Sondervorschriften über jodiertes Speisesalz **13** 11
– Zulassung fremder Stoffe **13** 5 ff.
Diätkost
– Hinweis auf D. **13** 3

Dosen-Fleischwaren
– Speisegelatine als zulässiger Zusatz zu D.-F. 21 4
Dünsten
– von Fleisch 20 1
Durchfuhr
– Anwendbarkeit des Lebensmittelgesetzes bei D. von Waren 1 21
Druckvorrichtungen
– zum Ausschank von Bier 8 1

E

Eier
– Stoffe zum Einlegen von E. 5 2
Eierschalen
– Stoffe zum Färben und Bemalen von E. 6 1
Eier-Teigwaren, Eifreie Teigwaren
– Begriff 16 1
– irreführende Bezeichnung, Angabe oder Aufmachung 16 5
Eigennutz
– als Strafschärfungsgrund 1 11
Einfuhr
– Anwendung des Lebensmittelgesetzes auf eingeführte Lebensmittel und Bedarfsgegenstände 1 21
– Anwendung der Lebensmittelkennzeichnungs-VO auf eingeführte Lebensmittel 4 4
– von Fleisch 18 12a ff.
Einfuhr und Vorratsstelle für Schlachtvieh, Fleisch und Fleischerzeugnisse
– Aufgaben 17 17
– Errichtung und Organe 17 16
– Satzung 17 16
– Untersuchung von Fleisch bei E. 18 23
– Weisungsgebundenheit 17 16
– Zustimmungserklärung für Einfuhr 17 18
Einfuhrverbot
– von Fleisch 18 12
Einlaßstellen für Fleisch
– Verordnung über E. f. F. und Auslandsfleischbeschaustellen (Auslandsfleischbeschaustellen-VO) 18 13 Fußnote 1
Einrichtungen
– der Gemeinschaftsverpflegung 1 4d, 4e
Einziehung
– von Gegenständen
– – nach dem Blei- und Zinkgesetz 8 6
– – nach dem Brotgesetz 14 6
– – nach dem Farbengesetz 7 13
– – nach dem Fleischbeschaugesetz 18 28
– – nach dem Lebensmittelgesetz 1 13
– – nach dem Nitritgesetz 22 9
Eiprodukte, Eipulver
– in Fleischerzeugnissen 21 3
– Kennzeichnungspflicht 4 1
Eisbein
– Kennzeichnung 4 2
Eiweiß
– in Fleischerzeugnissen 21 3
– als Zusatzstoff 1 4a
Elektronenstrahlen
– Verordnung über die Behandlung von Lebensmitteln mit Elektronen-, Gamma- und Röntgenstrahlen oder ultravioletten Strahlen 11
Emulgierter Kalk
– in Fleischerzeugnissen 21 3
Emulgiertes Knochenfett
– in Fleischerzeugnissen 21 3
Enten
– Handelsklassen 26 1
– Kennzeichnung 26 6
Entkeimung
– durch Bestrahlung 11 2
Entschädigung
– bei Probenentnahmen durch Lebensmittelüberwachung 1 6, 8
Eosin
– durch E. gekennzeichnetes Getreide 14 6
Erdbeeren
– zulässige Zusätze 10a, Anl. 1
Erdbeermark
– für Speiseeis 6 3
Erhitzen
– von Fleisch 20 1
Essenzen
– keine Anwendung der allgemeinen Fremdstoff-Verordnung auf E. 5 1
Eßgeschirr
– als Bedarfsgegenstand im Sinne des Lebensmittelgesetzes 1 2
– Verwendungsverbot bestimmter Stoffe für E. 8 1

F

Färben
– zugelassene Stoffe zum F. von Lebensmitteln **6** 1
Farben, Färbungsmittel
– als Bedarfsgegenstände im Sinne des Lebensmittelgesetzes **1** 2
– Gesetz betreffend die Verwendung gesundheitsschädlicher F. bei der Herstellung von Nahrungsmitteln, Genußmitteln und Gebrauchsgegenständen **7**
– Verwendungsverbot bestimmter Stoffe zur Herstellung von F. **7** 3
Farbstoff-Verordnung **6**
Farbton
– von Lebensmitteln **6** 2
Feilhalten
– von Brot **14** 2
– von Lebensmitteln unter irreführender Bezeichnung, Angabe oder Aufmachung **1** 4
– verdorbener, nachgemachter oder verfälschter Lebensmittel **1** 4
Filet **23** 1
Fisch, Fischpasten
– Kennzeichnung **4** 1
Fleisch
– Begriff **17** 1, 3
– bedingt taugliches F. **18** 8
– Einfuhr **18** 12, 12a ff.
– frisches F. **18** 12a
– – in Brühwürfeln **27** 1
– – im eigenen Saft **21** 4
– keine Geltung der Fremdstoff-VO für F. **5** 1
– Kennzeichnung von Fleischdauerwaren **4** 1
– minderwertiges F. **18** 10
– Mittel zur Beeinflussung der Haltbarkeit des F. **1** 4b
– taugliches F. **18** 6
– untaugliches F. **18** 7
– Zulassung fremder Stoffe **21** 1
Fleischbeschaugesetz **18**
Fleischbrühe
– Begriff **27** 1
– Kennzeichnung **4** 1
Fleischbrühwürfel
– Begriff **27** 1
– Verordnung über F. **27**
Fleischerzeugnisse
– Begriff **17** 1
– Blutplasma als Zusatz **21** 4
– keine Geltung der allgemeinen Fremdstoff-Verordnung für F. **5** 1
– keine Geltung von Bestimmungen der Verordnung über diätetische Lebensmittel für F. **13** 8
– Pökeln, Räuchern, Röten **21** 1
– verfälschte F. **21** 3
Fleischextrakt
– in Brühwürfeln **27** 1
– Kennzeichnung **4** 1
Fleischgerichte
– tafelfertige F. **21** 4
Fleischklöße **23** 1
Fleischklopse **21** 4
Fleischmärkte
– Regelung des Großhandels auf F. **17** 14
Fleischpasten-Kennzeichnung **4** 1
Fleischpulver **21** 3
Fleischsalat **21** 4
Fleischsülze
– Kennzeichnung **4** 2
Fleisch-VO **21**
Fleischwarenfabriken **23** 3
Flüssigkeitsmaße
– Herstellung von F. **8** 1
Fremdstoffe
– zum Färben von Lebensmitteln **6** 1
– bei Gewinnung, Herstellung und Zubereitung diätetischer Lebensmittel **13** 5
– bei Herstellung und Zubereitung von Lebensmitteln **5** 1
– zum Schutze gegen mikrobiellen Verderb von Lebensmitteln **10** 1
– als Zusatz zu Lebensmitteln **1** 4a
Fremdstoff-Verordnung
– Allgemeine F.-V. **5**
Frikassee **21** 4
Fruchtabfall, Fruchtansatz, Fruchtreife
– Mittel zur Beeinflussung **1** 4b, 5a
Früchte
– als Zusatz **21** 4
Fruchtgemüse
– zusätzliche Zusätze **10a, Anl. 1**
Fruchtsäfte
– Gefäße für F. **8** 3

Frühmastenten, Frühmastgänse
– Kennzeichnung 26 6
Frühstücksfleisch
– tafelfertiges F. 21 4
Fruktose
– als diätetisches Lebensmittel 13 1

G

Gammastrahlen
– Behandlung von Lebensmitteln mit G. 11 1
Gänse
– Handelsklassen 26 1
– Kennzeichnung 26 6
Garnieren
– von Fleischerzeugnissen 21 4
Gefahr im Verzug
– Befugnisse der Lebensmittelüberwachung bei G. i. V. 1 6
Geflügel
– Handelsklassen 26
Geflügel-Dauerwaren
– Kennzeichnung 4 2
Gefrorene Erzeugnisse
– im Sinne der Hackfleisch-VO 23 5
Gehacktes
– Begriff 23 2
Gelatine
– als Zusatz zu Teigwaren 16 4
Gelbwurst
– Fremdstoffe in Hüllen für G. 6 1
Gelee
– Fleischerzeugnisse in G. 21 4
Gemeinschaftsverpflegung
– Vorschriften für Lebensmittel in G. 1 4d, 4e
Gemüse
– als Zusatz zu Fleischwaren 21 4
Gemüse-Dauerwaren
– Kennzeichnung 4 1
Gemüse-Erzeugnisse
– Strahlenbehandlung 11 2
Gemüse-Teigwaren
– Begriff 16 2
Geruchstoffe
– in Zusätzen zu Lebensmitteln 1 4a
Geschäftliche Aufzeichnungen
– Einsichtnahme in g. A. durch die Lebensmittelüberwachung 1 6
Geschenksendungen
– Anwendbarkeit des Lebensmittelgesetzes auf G. 1 21
Geschmackstoffe
– in Zusätzen zu Lebensmitteln 1 4a
Gesetz
– betreffend den Verkehr mit blei- und zinkhaltigen Gegenständen 8
– über den Verkehr mit Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen (Lebensmittelgesetz) 1
– betreffend die Verwendung gesundheitsschädlicher Farben bei der Herstellung von Nahrungsmitteln, Genußmitteln und Gebrauchsgegenständen 7
– über die Verwendung salpetrigsaurer Salze im Lebensmittelverkehr (Nitritgesetz) 22
Gesundheitsschädliche Farben
– Begriff 7 1
– Verbot der Verwendung 7 1
Getreideerzeugnisse
– als Zusatz zu Fleischerzeugnissen 21 4
– zulässige Zusätze 10a, Anl. 1
Getreidemahlerzeugnisse
– Behandlungsverbote für G. 15 1
Gewicht
– des Brotes 14 2
– von Lebensmitteln 1 4
Gewiegtes
– Begriff 23 2
Gewürze
– Kennzeichnung 4 1
– als Zusätze 21 3
– zulässige Zusätze 10a, Anl. 1
Glasieren
– von Fleischerzeugnissen 21 4
Glyoxal
– in Fleischerzeugnissen 21 1
Glyzerin
– in Fleischerzeugnissen 21 1
Gratisproben
– keine Kennzeichnungspflicht 4 2
Graumehl-Teigwaren
– Begriff 16 2
Grenzverkehr
– Lebensmittel im kleinen G. 1 21
Grieß-Teigwaren
– Begriff 16 1
Grillen
– von Fleisch 20 1

Großmärkte für Vieh
– Begriff 17 3
– Bekanntgabe 17 4
– Bestimmungen über G. f. V. 17 6ff.
Grütze
– als Zusatz bei Wurstwaren 21 4
Guarmehl
– als Fremdstoff 5 2
Gulasch
– Zusätze zu G. 21 4
Gummi arabicum
– als zugelassener Fremdstoff 5 2
Gurken
– zulässige Zusätze 10a, Anl. 1
Güteeigenschaften
– bei Geflügel 26 Anl. zu §§ 2 u. 6

H

Haarmittel 1 2
– Verwendungsverbot bestimmter Stoffe zur Herstellung von H. 7 3
Hackepeter
– Verwendung von Nitritpökelsalz bei der Zubereitung von H. 22 6
Hackfleisch
– Begriff 23 2
– Abgabe und Aufbewahrung 23 4
– Abgabe zum Verzehr an Ort und Stelle 23 7
– gefrorene Erzeugnisse 23 5
– zur Herstellung und zum Inverkehrbringen von H. zugelassene Betriebe 23 3
– irreführende Bezeichnung 23 10
– nachgemachte oder verfälschte Erzeugnisse 23 9
– Reinigung der Herstellungsgeräte 23 8
– Verwendung von Nitratpökelsalz bei der Zubereitung 22 6
Hackfleisch-Verordnung 23
Haferflocken, Hafergrütze, Hafermark, Hafermehl
– Kennzeichnung 4 1
Hammelfleisch
– zulässige Zusätze zu H. mit Bohnen 21 4
Handelsklassen
– für geschlachtetes Geflügel und Geflügelteile
– – Begriff 26 6
– – Eigenschaften 26 2 u. Anlage zu §§ 2 u. 6
– – Einführung 26 1
– – Kennzeichnung 26 4, 5
– – Marktnotierungen 26 8
– – Ordnungswidrigkeiten 26 9
– – Pflicht zur Anwendung 26 3
– für Schweinehälften
– – Eigenschaften 25 1 u. Anlage
– – Kennzeichnung 25 3
– – Marktnotierung 25 4
– – Ordnungswidrigkeiten 25 5
– – Pflicht zur Anwendung 25 2
Hartgrieß-Teigwaren
– Begriff 16 1
Hartkäse
– Entkeimung durch Bestrahlung 11 2
Hasenfleisch
– Verkehrsbeschränkungen für ausländisches H. 24 1
Hausschlachtungen
– Untersuchungspflicht bei H. 18 2
Hauswirtschaft
– Lebensmittel innerhalb der H. 1 4e
Hautmittel
– Verwendungsverbot bestimmter Farbstoffe zur Herstellung von H. 7 3
Hefebrühwürfel
– Bezeichnung als H. 27 2
Hefeextrakt
– Kennzeichnung 4 1
Herstellung
– von Lebensmitteln
– – Gegenstände zur H. als Bedarfsgegenstand im Sinne des Lebensmittelgesetzes 1 2
– – Verbot irreführender Angaben 1 4
– von Sülzen
– – Zulässigkeit von Zusätzen 21 1
Herstellungsdatum
– als Bestandteil der Kennzeichnung 4a Art. 1
Hilfsstoffe, technische
– Begriff 1 4b
– Verbot des Inverkehrbringens von Lebensmitteln mit unzulässigem Gehalt an H. 1 4b
Himbeeren
– zulässige Zusätze 10a, Anl. 1

Himbeermark
– zur Herstellung von Speiseeis 6 3
Hinweis
– auf diätetischen Zweck 13 2
– auf Lebensmittel für Diabetiker 13 12
– auf Lebensmittel für Natriumempfindliche 13 13
– auf Lebensmittel für Säuglinge 13 14
– auf Vitamingehalt
– – bei Getreidemahlerzeugnissen 15 3
– – Zulässigkeit des H. 12 1
– siehe auch Kenntlichmachung, Kennzeichnung
Hirschhornsalz
– als Backtriebmittel 5 2
Honig
– Kennzeichnung 4 1
Hopfen
– zulässige Zusätze 10a, Anl. 1
Hühner
– Begriffsbestimmungen für die Kennzeichnung 26 6
– Einordnung in Handelsklassen 26 1
Hühnerbrühwürfel
– Bezeichnung von Fleischbrühwürfeln als H. 27 1
Hülsenfrüchte
– als Zusatz zu Fleischerzeugnissen 21 4
– zulässige Zusätze 10a, Anl. 1

I, J

Innereien
– Anwendung der Hackfleisch-Verordnung auf Erzeugnisse aus verkleinerten I. 23 1
Inverkehrbringen
– Verbot des I. verdorbener, nachgemachter oder verfälschter Lebensmittel 1 4
– Verbot des I. unter irreführender Bezeichnung, Angabe oder Aufmachung 1 4
– von Brot 14 1
Ionisierende Strahlen
– Zulassung der Behandlung von Lebensmitteln mit i. St. 1 4b
Irreführende Angabe, Aufmachung, Bezeichnung
– von Hackfleisch 23 10
– von Lebensmitteln 1 4
– von Teigwaren 16 5
Jagdwurst
– zulässige Zusätze 21 4
Jodiertes Speisesalz
– Genehmigungspflicht zur Herstellung 13 11
– Kenntlichmachung 13 24
– zulässige Zusätze 13 10
Johannisbrotkernmehl
– als zugelassener Fremdstoff 5 2

K

Kaffee und Kaffee-Ersatz
– Kennzeichnung 4 1
Kakaobohnen
– zulässige Zusätze 10a, Anl. 1
Kälber
– Begriff 18 12a
– Geltung des Vieh- und Fleischgesetzes 17 1
Kalium-Verbindungen
– als Zusätze 5 2; 21 1
Kalziumcyclamat
– in diätetischen Lebensmitteln 13 8
Kalziumhydroxyd, Kalziumstearat, Kalziumverbindungen
– als zugelassene Fremdstoffe 5 2
Känguruh-Fleisch
– Verkehrsverbot für K. 24 1
Känguruhschwanzsuppe 24 1
Karotten
– zulässige Zusätze 10a, Anl. 1
Kartoffeln
– zulässige Zusätze 10a, Anl. 1
Kartoffelstärkemehl, Kartoffeltrockenerzeugnis
– als Brotzusatz 14 1
Käse
– und diätetische Lebensmittel 13 7, 8
– Färben der Überzüge von K. 6 1
– Metallfolien als Verpackung von K. 8 3
Kaugummi
– keine Anwendung der allgemeinen Fremdstoff-VO auf K. 5 1
Kautabak
– Metallfolien als Verpackung von K. 8 3
Kautschuk
– Verwendung blei- und zinkhaltigen K. 8 2

Keimverhütungsmittel
– für Kartoffel
– – zulässige Höchstmengen **1** 5a
– – Verkehrsverbot bei unzulässigem Gehalt an K. **1** 4b
Keks
– Kennzeichnung **4** 1
Kenntlichmachung
– von Farbstoffzusatz **6** 4, 5
– des Fremdstoffzusatzes **10** 6
– von Hackfleisch bei Abgabe in Packungen **23** 6
– von Knochenfett bei Abgabe in Packungen **28** 2
– diätetische Lebensmittel **13** 15, 19 ff; 25
– vitaminisierte Lebensmittel **12** 2
– von jodiertem Speisesalz **13** 24
– siehe auch Hinweis
Kennzeichnung
– des Fleisches durch den Beschauer **18** 19
– von geschlachtetem Geflügel und Geflügelteilen **26** 4
– von Lebensmitteln
– – bei Abgabe in Packungen oder Behältnissen **4** 1
– – die mit Strahlen behandelt sind **1** 4c
– von Schweinehälften **25** 3
– siehe auch Hinweis
Kernobst
– zulässige Zusätze **10a**, Anl. 1
Kerzen **1** 2
– Verwendungsverbot arsenhaltiger Farben zur Herstellung von K. **7** 7
Kirschen
– zulässige Zusätze **10a**, Anl. 1
Kirschmark
– in Speiseeis **6** 3
Kleber-Teigwaren
– Begriff **16** 2
Kleinkinder
– Hinweis auf Lebensmittel für K. **13** 14
– zusätzliche Angaben bei der Kenntlichmachung von Lebensmitteln für K. **13** 22
Knochenfett
– Herstellung **28** 1
– Kenntlichmachung bei Abgabe in Packungen **28** 2
Kochen
– von Fleisch als Behandlungsverfahren **20** 1
Kochgeschirr **1** 2
– Herstellung von K. **8** 1
Kochsalz
– in diätetischen Lebensmitteln **13** 13
– zur Herstellung von Pökellaken **22** 2
Kochsalz-Ersatz
– als diätetisches Lebensmittel **13** 1
– Kennzeichnung **13** 23
Kochschinken **21** 4
Kohl
– zulässige Zusätze **10a**, Anl. 1
Kohlehydrate **1** 4a
Kohlensäure
– als Zusatz zu Lebensmitteln **1** 4a
Konserven
– Anwendung des Vieh- und Fleischgesetzes auf Fleischerzeugnisse in K. **17** 1
Konservenbüchsen
– Herstellung von K. **8** 3
Konservierungsstoff-VO **10**
Kosmetische Artikel
– Verwendungsverbot bestimmter Stoffe bei Herstellung k. A. **7** 3
Kosten
– der Untersuchung **1** 18
Koralin
– in Farben **7** 1
Krabbenextrakt
– Kennzeichnung **4** 1
Kraftfleisch
– zulässige Zusätze **21** 4
Kräuter-Teigwaren
– Begriff **16** 2
Krebsextrakt
– Kennzeichnung **4** 1
Krustentiere
– Kennzeichnung der Dauerwaren von K. **4** 1
Kühlmittel
– unzulässige Verwendung **1** 4b
Kunsthonig
– Kennzeichnung **4** 1
Künstliche Blumen, Blätter und Früchte
– mit arsenhaltigen Farben **7** 7
Künstliche Pflanzen **1** 2
Kupfer
– in Farben **7** 1

Kupfer *(Fortsetzung)*
– Verwendung zur Herstellung von Aufbewahrungs- und Verpackungsmitteln 7 2
Kutterhilfsmittel
– Zulassung fremder Stoffe als K. 21 1

L

Lampenschirme 7 8
Laugengebäck
– zugelassene Fremdstoffe 5 2
Lebendgewichthandel
– von Schlachtvieh 17 8
Lebensmittel
– Begriff 1 1, 5
– Angabe über Herstellungszeit 1 4
– ausländische L. 1 21
– Behandlung mit Strahlen 1 4c; 11 1
– Einfuhr 1 21
– für Diabetiker 13 12
– für Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung 1 4d, 4e
– für Kleinkinder und Säuglinge 13 14, 22
– für Natriumempfindliche 13 3
– Gegenstände zur Abmessung, Aufbewahrung, Auswägung, Beförderung, Gewinnung, Herstellung, Verpakkung und Zubereitung von L. 1 2, 3
– im Grenzverkehr 1 21
– Herkunftsangaben 1 4
– Kennzeichnung 4 1, 4c
– Luft als Zusatz 1 4a
– Probeentnahme von L. 1 6
– im Reiseverkehr 1 21
– Schutz gegen Verunreinigung oder Übertragung von Krankheitserregern 1 7
– technische Hilfsstoffe in L. 1 4
– Überwachung des Verkehrs mit L. 1 6
– Verbot
– – des Anbietens verdorbener, nachgemachter oder verfälschter L. 1 4
– – gesundheitsschädlicher Behandlung 1 3
– – des Inverkehrbringens verdorbener L. 1 4
– – irreführender Bezeichnung, Angaben oder Aufmachung von L. 1 4
– – des Nachmachens 1 4
– – des Verfälschens 1 4
– verfälschte L. 6 6a
– Vermischung von L. 1 4a
– Verwendung innerhalb der Hauswirtschaft 1 4e
– vitaminisierte L. 12 1
– vorläufige Beschlagnahme beanstandeter L. 1 7
– Vorschriften für Behältnisse 1 5
Lebensmittelbuch
– Kommission zur Schaffung des L. 2 Art. 7
Lebensmittelgesetz 1
Lebensmittelkennzeichnungs-VO 4
Leberhack 23 1
Leberwurst 21 4
Leimfarben
– arsenhaltige L. 7 9
Lezithine
– als zugelassene Fremdstoffe 5 2
Lezithin-Teigwaren
– Begriff 16 2
Lichtschirme, Lichtmanschetten
– Verwendung arsenhaltiger Farben zur Herstellung von L. 7 8

M

Magermilchpulver
– als Zusatz zu Fleischerzeugnissen 21 3
Magnesiumoxyd, Magnesiumstearat, Magnesiumverbindungen
– als zulässige Fremdstoffe 5 2
Mahlerzeugnisse
– zulässige Zusätze 10a, Anl. 1
Maismahlerzeugnisse
– als Brotzusatz 14 1
Makkaroni 16 1
Mandelkerne
– zulässige Zusätze 10a, Anl. 1
Mannit
– als diätetisches Lebensmittel 13 1
Marinaden
– Kennzeichnung 4 1
Marktgebiet
– für Viehmarkt 17 7
Marktnotierungen
– für Geflügel und Geflügelteile 26 8
– für Schweinehälften 25 4
Marktschlußschein
– auf Viehmärkten 17 10

Markttage
– Festsetzung für Viehmärkte 17 6
Marktverbände
– der Vieh- und Fleischwirtschaft 17 19
Marktzeiten
– Festsetzung für Viehmärkte 17 6
Marmelade
– Kennzeichnung 4 1
Marzipan und Marzipanersatz
– Kennzeichnung 4 1
Masken 1 2
– Verwendungsverbot arsenhaltiger Farben zur Herstellung 7 7
Mastix
– als zugelassener Fremdstoff 5 2
Mate
– Kennzeichnung 4 1
Meersalz
– als Bestandteil diätetischer Lebensmittel 13 13
Mehl
– als Zusatz zu Wurstwaren 21 4
Mehl-Teigwaren
– Begriff 16 1
Meldepflicht
– der Viehhandelsbetriebe bei Versand 17 22
Mengenangabe
– irreführende M. 1 4
Metallfolien
– Verwendung zur Packung von Käse, Schnupf- und Kautabak 8 3
Mettwurst
– als unzulässige Bezeichnung 23 10
Mikrobieller Verderb
– Verordnung über die Zulassung fremder Stoffe zum Schutz gegen mikrobiellen Verderb von Lebensmitteln (Konservierungsstoff-VO) 10
Milch, Milcherzeugnisse
– keine Anwendung der Fremdstoff-VO auf M. 5 1
Milchdauerwaren
– Kennzeichnung 4 1
Milcheiweiß
– als Zusatz zu Fleischerzeugnissen 21 3, 4
Milch-Teigwaren
– Begriff 16 2
Minderwertiges Fleisch 18 10
Mineralöl, mineralölhaltige Stoffe
– in Lebensmitteln 9 1
Möbelstoffe
– arsenhaltige Farben in M. 7 7
Möhren
– zulässige Zusätze 10a, Anl. 1
Mühlsteine 8 5
Mundhöhle
– Reinigungsmittel für die M. 1 2
– – Verwendungsverbot bestimmter Stoffe zur Herstellung von R. 7 3

N

Nachgemachte Lebensmittel
– Verbot des Inverkehrbringens 1 4
Nachgemachtes Hackfleisch
– Verbot des Inverkehrbringens 23 9
Nachuntersuchung
– von Fleisch 18 20
Nagelpflegemittel
– als Bedarfsgegenstand im Sinne des Lebensmittelgesetzes 2 1
Nagetiere
– Einfuhrverbot von Fleisch von N. 24 1
Natriumcyclamat
– als zugelassener Zusatz für diätetische Lebensmittel 13 8
Natriumempfindliche
– diätetische Lebensmittel für N. 13 9, 13
Natriumnitrit
– zur Herstellung von Nitritpökelsalz 22 2
Natriumverbindungen
– als Zusätze 5 2; 21 1
Nitrite
– Verwendungsverbot 22 1
– Zulassung 22 2
Nitritgesetz 22
Nitritpökelsalz 22 2
– Begriff 22 3
– Genehmigung zur Herstellung 22 4
– Verwendung 22 6
Notschlachtungen
– Begriff 18 1
– Unterbleiben der Schlachttierbeschau bei N. 18 1
Nudeln 16 1
Nußkerne
– zulässige Zusätze 10a, Anl. 1
Nutzviehmärkte
– Anerkennung 17 5
– Verkehr auf N. 17 5

O
Oblaten
– Herstellung 7 8
Obst
– zulässige Zusätze 10a, Anl. 1
Obstdauerwaren, Obstdicksaft, Obstgelee, Obstkonfitüren, Obstkraut, Obstmus, Obstsaft, Obstsirup, Obstsüßmost
– Kennzeichnung 4 1
Obsterzeugnisse
– Zulässigkeit der Bestrahlung 11 2
Obstpektine
– als zugelassener Fremdstoff 5 2
Öffentliche Bekanntmachung
– des Urteils im Verfahren
– – nach dem Lebensmittelgesetz 1 15
– – nach dem Nitritgesetz 22 11
Oestrogene
– Verbot zur Verwendung von Oe. bei lebenden Tieren 1 4b
Oliven
– zulässige Zusätze 10a, Anl. 1
Ortho-Phosphorsäure
– als zugelassener Fremdstoff 5 2

P
Paraffin
– zur Behandlung von Tabakerzeugnissen 9 2a
Pektinsäure
– als zugelassener Fremdstoff 5 2
Pelzwaren
– Färbung 7 11
Petroleum
– als Bedarfsgegenstand im Sinne des Lebensmittelgesetzes 1 2
Pferdefleisch
– Fleischbeschau 18 18
– Vertrieb 18 18
Pflanzen
– künstliche 2 1
Pflanzenschutzmittel
– Lebensmittel mit unzulässigem Gehalt an Pf. 1 4b, 10a Anl. 1
– zulässige Höchstmengen 1 5a
Pflanzenteile
– als Bedarfsgegenstände im Sinne des Lebensmittelgesetzes 1 2
Pflaumen
– zulässige Zusätze 10a, Anl. 1
Pflegemittel 1 2
– Herstellung von Pfl. 7 3
Pflichten
– des Betriebsinhabers 1 8
PHB-Ester
– als Schutzmittel gegen mikrobiellen Verderb 10 1
Pichelsteinerfleisch
– Zusätze bei Herstellung von P. 21 4
Pökellaken 22 2
Pökeln
– von Fleisch als Behandlungsverfahren 20 1
– Fremdstoffe beim P. von Fleisch und Fleischerzeugnissen 21 1
Polizei
– Verschwiegenheitspflicht 1 9
Probeentnahmen
– durch die Lebensmittelüberwachung 1 6
Provitamine
– als Zusatz 1 4a
– in Lebensmitteln 12 1
Puddingpulver
– Kennzeichnung 4 1
Pumpernickel
– Kenntlichmachung des Gewichts 14 2
Puten
– Handelsklassen 26 1
– Kennzeichnung 26 6

Q
Quecksilber
– in Farbstoffen 7 1
Quellensalz 5 13

R
Radies
– siehe Rettich
Radioaktive Stoffe
– bei der Behandlung von Lebensmitteln 11 1
Ranzigwerden
– Schutzmittel gegen R. tierischer Fette 21 1
Raps
– zulässige Zusätze 10a, Anl. 1
Räuchern
– von Fleisch und Fleischerzeugnissen 21 1

Rauchfleisch
– Kennzeichnung 4a Art. 1
Reinheitsanforderungen
– des Deutschen Arzneibuchs 5 1
Reinigung
– von Zerkleinerungsvorrichtungen und sonstigen Geräten 23 8
Reinigungsmittel 1 2
– Herstellung von R. 7 3
Reiseverkehr
– Lebensmittel im R. 1 21
Rettich
– zulässige Zusätze 10a, Anl. 1
Rinder
– Geltung des Vieh- und Fleischgesetzes für R. 17 1
Rindfleisch 23 10
Rippchen
– Kennzeichnung 4 2
Roggen
– zur Viehfütterung 14 6
Roggenbrot
– Herstellungsvorschriften 14 2
Roggen-Teigwaren
– Begriff 16 2
Rohkaffee
– zulässige Zusätze 10a, Anl. 1
Rohschinken
– Kennzeichnung 4a Art. 1
Röntgenstrahlen
– Behandlung von Lebensmitteln mit R. 11 1
Rösten
– von Fleisch 20 1
Röten
– von Fleisch und Fleischerzeugnissen 21 1
Rouladen
– Zusätze bei der Herstellung 21 4
Rübenkraut, Rübensaft
– Kennzeichnung 4 1

S

Saccharin
– als Zusatz bei diätetischen Lebensmitteln 13 8
– – Hinweispflicht 13 23
Sachverständige
– bei Überwachung des Lebensmittel-Verkehrs
– – Befugnisse 1 6
– – Verschwiegenheitspflicht 1 9
– – vorläufige Anordnungen 1 7
Sahnedauerwaren
– Kennzeichnung 4 1
Salpeter
– als zugelassener Fremdstoff 5 2; 21 1; 22 2
Salpetrigsaures Natrium 22 2
Sandarakharz
– als zugelassener Fremdstoff 5 2
Sardellenbutter
– Kennzeichnung 4 1
Sardinen
– Kennzeichnung 4 2
Saugflaschen, Saugringe
– Herstellung 8 1, 2
Säuglinge
– Lebensmittel für S. 13 14, 22
Schabefleisch 23 1
Schädlingsbekämpfungsmittel
– Festsetzung zulässiger Höchstmengen 1 5a 10a 1
– Lebensmittel mit unzulässigem Gehalt an Sch. 1 4b 10a 2
Schafe 17 1
Scheinauftrieb
– auf Großviehmärkten 17 11
Schlachterlaubnis 18 5
Schlachthöfe
– Leitung 18 22
Schlachttierbeschau
– Verpflichtung zur Sch. 18 1
Schlachtung
– Verbot zur Verabfolgung von Antibiotika vor der Sch. 1 4b
Schlachtviehmärkte
– Begriff 17 3
– Bekanntgabe 17 4
– Bestimmungen über Sch. 17 6 ff.
Schmalzfleisch 21 4
Schmelzkäse
– und diätetische Lebensmittel 13 8
Schmoren
– von Fleisch 20 1
Schnitzel 23 1
Schnupftabak
– Verpackung 8 3
Schokolade und Schokoladewaren
– Kennzeichnung 4 1
Schreibmaterialien
– Herstellung 7 8

Schutz
– der Lebensmittel gegen Verunreinigung und Übertragung von Krankheitserregern 1 7
– des Verbrauchers 1 5a
– vor Verunreinigung 1 7
Schwefelsaures Barium
– als Farbstoff 7 2
Schwefelzinn
– als Musivgold 7 2
Schweine 17 1
Schweinefleisch 23 10
Schweinehälften
– Handelsklassen 25
Sellerie
– zulässige Zusätze 10a, Anl. 1
Semmel
– als Zusatz zu Wurstwaren 21 4
Serbisches Reisfleisch 21 4
Siphon
– Herstellung 8 1
Sonderverpflegung
– Ausnahmen von den Bestimmungen des Lebensmittelgesetzes für S. 1 20a
Sorbinsäure
– als Schutzmittel 10 1
Sorbit
– für diätetische Lebensmittel 13 1
Spaghetti 16 1
Spargel
– zulässige Zusätze 10a, Anl. 1
Spätzle 16 1
Speiseeis 6 3
Speisefette
– Kennzeichnung 4 1
Speisegelatine
– bei Sülzen und Fleischerzeugnissen in Gelee oder Aspik 21 4
Speisenkarten
– Kenntlichmachungspflicht bei Verwendung
– – fremder Stoffe 6 5
– – von Konservierungsstoffen 10 6
Speiseöle
– Kennzeichnung 4 1
Speisesirup
– Kennzeichnung 4 1
Spermöl
– als Trennmittel bei Backwaren und Süßwaren 5 2
Spielwaren
– als Bedarfsgegenstände im Sinne des Lebensmittelgesetzes 1 2
– Verwendungsverbot
– – bestimmter Farbstoffe 7 4
– – bleihaltigen Kautschuks 8 2
Spinat
– zulässige Zusätze 10a, Anl. 1
Sproßgemüse
– zulässige Zusätze 10a, Anl. 1
Prüheiweiß
– in Fleischerzeugnissen 21 3
Stachelbeeren
– zulässige Zusätze 10a, Anl. 1
Stärkehaltige Stoffe, Stärkezucker
– in Fleischerzeugnissen 21 3
Steak 23 1
Stearinsäure
– als zugelassener Fremdstoff 5 2
Stempelfarbstoff
– Fremdstoffe bei St. 6 1
Stickstoff
– als Zusatz 1 4a
Stoffe
– Verwendung arsenhaltiger Farben 7 7
Strafvorschriften
– in der allgemeinen Fremdstoff-VO 5 6
– in der Bestrahlungs-VO 11 4
– im Blei- und Zinkgesetz 8 4, 5
– im Brotgesetz 14, 5, 6
– im Farbengesetz 7 12
– in der Farbstoff-VO 6 9
– im Fleischbeschaugesetz 18 26, 27
– in der Fleisch-VO 21 12
– in der Hackfleisch-VO 23 11
– in der Höchstmengen-VO-Pflanzenschutz 10a 3
– in der Konservierungsstoff-VO 10 11
– im Lebensmittelgesetz 1 11, 12, 14, 16, 17
– im Nitritgesetz 22 7, 8
– im Vieh- und Fleischgesetz 17 26
– in der Wildfleisch-VO 24 3
Strahlenbehandlung
– Kennzeichnungspflicht bei St. 1 4c
Sülze 21 4
Suppen
– Kennzeichnung kochfertiger S. 4 1, 2
Suppenhühner
– als Sortenbezeichnung 26 6

Süßstoff
– als Zusatz bei diätetischen Lebensmitteln **13** 8
– – Hinweispflicht **13** 23

T

Tabak **1** 1; **13** 1
– keine Anwendung der allgemeinen Fremdstoff-VO auf T. **5** 1
Tabakähnliche Erzeugnisse und tabakhaltige Erzeugnisse **1** 1
– keine Anwendung der allgemeinen Fremdstoff-VO auf t. E. **13** 1
Tabakerzeugnisse
– keine Anwendung der allgemeinen Fremdstoff-VO auf T. **5** 1
Tafelfertige Fleischgerichte, Tafelfertiges Frühstücksfleisch **21** 4
Tafelwasser
– als Zusatz **1** 4a
Tapeten
– als Bedarfsgegenstände **1** 2
– Verwendung arsenhaltiger Farben zur Herstellung von T. **7** 7
Taugliches Fleisch **18** 6
Täuschung
– im Lebensmittel-Verkehr **1** 4
Technische Hilfsstoffe
– bei Lebensmitteln **1** 4b
Tee
– Kennzeichnung **4** 1
Teigwaren
– Begriff **16** 1
– irreführende Bezeichnung, Angabe oder Aufmachung von T. **16** 5
– Kennzeichnung **4** 1
– verdorbene T. **16** 3
– verfälschte T. **16** 5
– zulässige Zusätze **10a**, Anl. 1
Teigmassen **15**
Teppiche
– Verwendung arsenhaltiger Stoffe zur Herstellung von T. **7** 7
Thüringer Mett **23** 2
Thyreostatika
– Verwendung bei lebenden Tieren **1** 4b
Tiefgefrorene Erzeugnisse
– Kennzeichnung **4a** Art. 1
Tiere
– Verbot der Verabfolgung von Antibiotika an T. **1** 4b
Tomaten
– zulässige Zusätze **10a**, Anl. 1
Traganth
– als zugelassener Fremdstoff **5** 2
– als Zusatz in Fleischerzeugnissen **21** 3
Traubendicksaft, Traubensüßmost
– Kennzeichnungspflicht **4** 1
Trichinenschau **18** 1, 4
Trinkbecher
– Herstellung von T. **8** 2
Trinkbranntwein
– Verbot des Inverkehrbringens als diätetisches Lebensmittel **13** 1
– als Zusatz **1** 4a
Trinkgeschirr **1** 2
– Herstellung von T. **8** 1
Trinkwasser
– und diätetische Lebensmittel **13** 5
– Entkeimung **11** 2
– zur Herstellung von Bier- und Malzextrakt **5** 2
– als Zusatz **1** 4a
Trockenblutplasma
– in Fleischerzeugnissen **21** 4
Trockeneigelb **21** 3
Trockengemüse
– Kennzeichnung **4** 1
Trockenmagermilch
– als Brotzusatz **14** 1
Trockenobst
– Kennzeichnung **4** 1
– zulässige Zusätze **10a**, Anl. 1

U

Überwachung
– des Lebensmittelverkehrs **1** 6
Ultraviolette Strahlen
– Behandlung von Lebensmitteln mit u. St. **1** 4c; **11** 2
Untaugliches Fleisch **11** 7
Untersagung
– der Betriebsführung **1** 14; **12** 10; **22** 10
Untersuchungspflicht
– bei Schlachtungen **18** 1, 2
Unzulässige Verwendung
– von Antibiotika, Bedarfsgegenständen und technischen Hilfsstoffen **1** 4b
Uran
– in Farbstoffen **7** 1

V
Verbindungen
– der Vitamine C u. E als zugelassene Fremdstoffe 5 2
Verbot
– der Gesundheitsschädigung 1 3
– der Täuschung und Irreführung 1 4
Verbrauchererwartung 6 2, 3
Verbraucherschutz 1 5a
Verdecken
– verdorbener Lebensmittel 1 4e
Verdorbene
– Fleischerzeugnisse 21 3
– Hackfleisch 23 9
– Lebensmittel 1 4, 4e
– Teigwaren 16 3
Verfälschen
– von Getreidemahlerzeugnissen 15 2
– von Lebensmitteln 1 4; 6 6a
– von Teigwaren 16 4
Verkauf
– von Brot 14 1
Verkaufsabrechnung
– auf Viehgroßmärkten 17 10
Verkehrsauffassung 6 2, 3
Verkehrsverbote
– für Lebensmittel 1 4e
Vermischen
– von Lebensmitteln 1 4a
Vernichtung
– von Gegenständen 1 13
Verordnung
– über die äußere Kennzeichnung von Lebensmitteln 4 4a
– über die Behandlung von Lebensmitteln mit Elektronen-, Gamma- und Röntgenstrahlen oder ultravioletten Strahlen 11
– über Behandlungsverfahren, nach deren Anwendung Fleisch nicht mehr als frisch anzusehen ist 20
– über Blutplasma 29
– über chemisch behandelte Getreidemahlerzeugnisse, unter Verwendung von Getreidemahlerzeugnissen hergestellte Lebensmittel und Teigmassen aller Art 15
– über diätetische Lebensmittel 13
– über färbende Stoffe 6
– über Fleisch und Fleischerzeugnisse 21
– über Fleischbrühwürfel und ähnliche Erzeugnisse 27
– über gesetzliche Handelsklassen für geschlachtetes Geflügel und für Geflügelteile 26
– über gesetzliche Handelsklassen für Schweinehälften 25
– über Hackfleisch, Schabefleisch und andere Erzeugnisse aus rohem Fleisch 23
– über Knochenfett 28
– über Pflanzenschutz-, Schädlingsbekämpfungs- und Vorratsschutzmittel in oder auf Lebensmitteln pflanzlicher Herkunft 10a
– über Teigwaren 16
– über unzulässige Zusätze und Behandlungsverfahren bei Fleisch 19
– über den Verkehr mit Fleisch von Känguruhs, sowie von Hasen und anderen wild-lebenden Nagetieren 24
– gegen die Verwendung von Mineralölen im Lebensmittel-Verkehr 9
– über vitaminisierte Lebensmittel 12
– über die Zulassung fremder Stoffe als Zusatz für Lebensmittel 5
– über die Zulassung fremder Stoffe zum Schutz gegen mikrobiellen Verderb von Lebensmitteln 10
Verpackung
– von Lebensmitteln 1 2, 3
Verpackungsvorschriften
– für Hackfleisch 23 6
Verschönerungsmittel 1 2
Verschwiegenheitspflicht
– der Kontrollorgane nach dem Lebensmittelgesetz 1 9
– der Organe nach dem Vieh- und Fleischgesetz 17 24
Versorgungsplan
– gemäß Vieh- und Fleischgesetz 17 2
Vieh
– Begriff 17 1
Vieh- und Fleischgesetz 17
Viehverwertungsgenossenschaften 17 9
Vitamine
– als Zusatz 1 4a; 12 1
Vitamingehalt
– Hinweis auf den V. 12 1; 15 3
Vitaminisierte Lebensmittel 12 1
Vollkornbrot
– Kenntlichmachung des Gewichts 14 2

Vollkorn-Teigwaren
- Begriff 16 2
Vorhangstoffe
- Verwendung arsenhaltiger Farben zur Herstellung 7 7
Vorläufige Beschlagnahme
- beanstandeter Lebensmittel 1 7
- untauglichen Fleisches 18 7
Vorratsschutzmittel
- Festsetzung zulässiger Höchstmengen 1 5a
- Gehalt an V. 1 4b
Vorzeichnen
- auf Großviehmärkten 17 10

W

Waffeln
- Kennzeichnung 4 1
Wasserdampf
- als Zusatz 1 4a
Wasserfarben 7 9
Wasserglas
- als zugelassener Fremdstoff 5 2
Weintrauben
- zulässige Zusätze 10a, Anl. 1
Weizen
- durch Eosin gekennzeichneter W. 14 6
Wildfleisch-VO 24
Wurstwaren 21 4
Würzen
- Herstellung 27 4
Wurzelgemüse
- zulässige Zusätze 10a, Anl. 1

X

Xylit
- für diätetische Lebensmittel 13 1, 8

Z

Zahlungsbedingungen
- auf Großviehmärkten 17 12
Zink
- in Farbstoffen 7 1, 2
Zinkhaltige Gegenstände 8
Zinn
- in Farbstoffen 7 1, 2
Zinnober 7 2
Zinnoxyd 7 2
Zitrusfrüchte
- zulässige Zusätze 10a, Anl. 1
Zoll- und Grenzabfertigung
- von Schlachtvieh, Fleisch und Fleischerzeugnissen 17 18
Zubereitetes Fleisch 18 12c
Zubereitetes Hackfleisch 23 2
Zubereitung
- von Lebensmitteln 1 2
Zuchtviehmärkte 17 5
Zuckerrüben
- zulässige Zusätze 10a, Anl. 1
Zulassungsvorschriften
- nach dem Lebensmittelgesetz 1 5a
Zurückstellen
- auf Großviehmärkten 17 11
Zusätze
- bei Brot- und Backwaren 14 1
- bei Fleisch 19 1; 18 21; 21 1
- zu Lebensmitteln 1 4a
Zwieback
- Kennzeichnung 4 1
Zwiebel
- zulässige Zusätze 10a, Anl. 1

Zur Unterrichtung des Lesers

Goldmann Taschenbücher sind in der ganzen Welt bekannt. Sie stellen die größte Taschenbuchreihe in deutscher Sprache dar. Jeden Monat werden 18 bis 20 neue Bände veröffentlicht. Etwa jedes vierte Taschenbuch ist ein Goldmann Taschenbuch.

Goldmanns GELBE Taschenbücher bilden eine Universalreihe. Sie bieten die unvergänglichen Werke der griechischen und römischen Antike sowie der neuen Literaturen – jenes Schrifttum, das der Begriff Weltliteratur verkörpert. Aber auch moderne Romane, Erzählungen und Dichtungen, Reisebücher, Gesetzesausgaben, Sachbücher sowie Veröffentlichungen aus den Bereichen der Wissenschaft, Politik, Geschichte und Religion geben dieser Reihe ihr Gepräge. – Die Bandnummern bei Goldmanns GELBEN Taschenbüchern laufen von 301 bis 1000 und dann wieder von 1301 bis 2000, 2301 bis 3000 und so fort.

Goldmann Taschen KRIMI sind so sehr bekannt, daß sie einer besonderen Empfehlung kaum mehr bedürfen. Sie sind die meistgekauften Kriminalromane in deutscher Sprache; innerhalb dieser Literaturgattung bietet keine andere Buchreihe eine größere Auswahl. Mit Recht wird gesagt: „Wer Goldmann Taschen KRIMI liest, zeigt, daß er auf Niveau achtet." – Die Bandnummern bei Goldmann Taschen KRIMI laufen von 1 bis 300, von 1001 bis 1300, dann von 2001 bis 2300 und so fort.

Goldmanns WELTRAUM Taschenbücher sind eine neuartige Reihe auf dem deutschen Büchermarkt. Die hier erscheinenden Romane und Erzählungen bieten wissenschaftlich begründete Ausblicke in die Welt von morgen. Nur die Werke der besten internationalen Autoren der Science-Fiction-Literatur erscheinen in dieser Reihe. Goldmanns WELTRAUM Taschenbücher sind mit Voranstellung einer 0 fortlaufend numeriert, also 01, 02, 03 und so fort.

Alle Buchhandlungen sowie die Bahnhofsbücherstände führen Goldmann Taschenbücher in großer Auswahl. An dem G auf dem Buchrücken sind sie leicht zu erkennen.

Überall dort, wo deutsche Bücher verkauft werden, sind Goldmann-Bücher vorrätig. Der Verlag liefert die Neuerscheinungen regelmäßig in 46 Staaten; nach fast allen anderen Ländern der Erde erfolgen Einzellieferungen.

Ein vollständiger illustrierter Katalog wird jedem Interessenten auf Anforderung kostenlos zugeschickt. Wenn auch Sie ihn wünschen, schreiben Sie bitte an den Wilhelm Goldmann Verlag, Postfach 205, 8 München 8.

Nach den Büchern fragen Sie bitte bei Ihrer Buchhandlung oder bei einer Bahnhofsbuchhandlung, die Ihre Wünsche jederzeit erfüllen können.

Gesetzesausgaben

Die Gesetzesausgaben in Goldmanns GELBEN Taschenbüchern enthalten eine Einführung und zeichnen sich durch klare und zuverlässige Schlagwortregister aus.

BGB Bürgerliches Gesetzbuch (Band 612/13) – Inhalt: Bürgerliches Gesetzbuch, Einführungsgesetz (Auszug), Abzahlungsgesetz, Gleichberechtigungsgesetz (Auszug), Ehegesetz, Hausratsverordnung, Erbbaurechtsverordnung.

HGB Handelsgesetzbuch (Band 636) – Inhalt: Handelsgesetzbuch (ohne Seehandel), Gesetz über die Fristen für die Kündigung von Angestellten, Wechselgesetz, Gesetz über Wechsel- und Scheckzinsen, Scheckgesetz.

GG Das Grundgesetz (Band 666) – Mit einer Einleitung von Professor Theodor Heuss. Inhalt: Grundgesetz, Vertrag über die Beziehungen zu den Drei Mächten, Bundeswahlgesetz, Geschäftsordnung des Bundestages.

StGB Strafgesetzbuch (Band 714) – Inhalt: Strafgesetzbuch mit Einführungsgesetz, Viertes Strafrechtsänderungsgesetz (Auszug), Sprengstoffgesetz, Verordnung gegen Bestechung und Geheimnisverrat nichtbeamteter Personen, Versammlungsgesetz, Wirtschaftsstrafgesetz 1954, Vergleichsordnung (Auszug), Konkursordnung (Auszug), Jugendgerichtsgesetz (Auszug).

EuG Europa-Gesetze I (Band 759/60) – Inhalt: Europarat, Konvention zum Schutze der Menschenrechte und Grundfreiheiten, Schuman-Plan (Montanunion), Europäische Wirtschaftsgemeinschaft (EWG), Euratom, Gemeinsame Organe für die europäischen Gemeinschaften.

EuG Europa-Gesetze II (Band 1468) – Inhalt: Brüsseler Vertrag, Deutschlandvertrag, Truppenvertrag, Nordatlantikvertrag, Vertrag über deutsch-französische Zusammenarbeit, Vertrag von Ankara, Warschauer Pakt, Stationierungsabkommen Sowjetzone–UdSSR, Oder-Neiße-Grenze-Abkommen Sowjetzone–Polen und weitere Dokumente.

EuG Europa-Gesetze III (Band 1469) – Inhalt: Allgemeines Zoll- und Handelsabkommen (GATT), Organisation für europäische wirtschaftliche Zusammenarbeit (OEEC), Organisation für wirtschaftliche Zu-

sammenarbeit und Entwicklung (OECD), Europäisches Währungsabkommen (EWA), EFTA, BENELUX, CERN, COMECON und andere Dokumente.

SG Soldatengesetze (Band 804) – Mit einer Einleitung von Oberst Gerd Schmückle. Inhalt: Wehrpflichtgesetz, Gesetz über die Rechtsstellung der Soldaten, Verordnung über die Regelung des militärischen Vorgesetztenverhältnisses, Soldatenlaufbahnverordnung, Soldatenurlaubsverordnung, Gesetz über den zivilen Ersatzdienst, Wehrbeschwerdeordnung, Wehrdisziplinarordnung, Wehrstrafgesetz, Gesetz über den Wehrbeauftragten.

GewO Gewerbeordnung (Band 857) – Inhalt: Gewerbeordnung, Handwerksordnung, Gaststättengesetz, Einzelhandelsgesetz, Ladenschlußgesetz, Verordnung über den Verkauf bestimmter Waren an Sonn- und Feiertagen.

ArbR Arbeitsrecht I (Band 870) – Inhalt: Arbeitsgerichtsgesetz, Kündigungsschutzgesetz, Kündigungsschutzgesetz für Angestellte, Jugendarbeitsschutzgesetz, Mutterschutzgesetz, Hausarbeitstagsgesetze, Schwerbeschädigtengesetz, Schwarzarbeitsgesetz, Bundesurlaubsgesetz.

ArbR Arbeitsrecht II (Band 911) – Inhalt: Gesetz zur Verbesserung der wirtschaftlichen Sicherung der Arbeiter im Krankheitsfalle, Gesetz über Lohnzahlung an Feiertagen, Arbeitszeitordnung, Heimarbeitsgesetz, Arbeitsplatzschutzgesetz, Gesetz über Arbeitnehmererfindungen, Betriebsverfassungsgesetz, Tarifvertragsgesetz und andere Gesetze und Verordnungen.

ZPO Zivilprozeßordnung (Band 928/29) – Inhalt: Zivilprozeßordnung, Einführungsgesetz zur Zivilprozeßordnung, Gesetz über Zwangsversteigerung und Zwangsverwaltung, Gerichtsverfassungsgesetz (Auszug), Einführungsgesetz zum Gerichtsverfassungsgesetz, Rechtspflegergesetz (Auszug), Gerichtskostengesetz (Auszug), Rechtsanwaltsgebührenordnung (Auszug).

JugG Jugendgesetze (Band 1369) – Inhalt: Jugendwohlfahrtsgesetz, Jugendarbeitsschutzgesetz, Verordnung über ärztliche Untersuchungen nach dem Jugendarbeitsschutzgesetz, Gesetz zum Schutz der Jugend in der Öffentlichkeit, Gesetz über religiöse Kindererziehung, Jugendgerichtsgesetz und Auszüge aus BGB, HGB, GewO, HandwO.

BeaG Beamtengesetze I (Band 1372) – Inhalt: Beamtenrechtsrahmengesetz, Bundesbeamtengesetz, Verordnung über die Arbeitszeit der Bundesbeamten, Verordnung über den Erholungsurlaub der Bundesbeamten und Richter im Bundesdienst, Bundeslaufbahnverordnung,

Personalvertretungsgesetz, Bundesdisziplinarordnung mit Durchführungsverordnung.

BeaG Beamtengesetze II (Band 1714) – Inhalt: Bundesbesoldungsgesetz, Gesetz über das Amtsgehalt der Mitglieder des Bundesverfassungsgerichts, Unterhaltszuschußverordnung, Bundesreisekostengesetz, Bundesumzugskostengesetz, Trennungsgeldverordnung und Gesetze, Verordnungen, Verwaltungsvorschriften über: eine jährliche Sonderzuwendung, Jubiläumszuwendungen, Reisekostenvergütung in besonderen Fällen, Wegstreckenentschädigung, Beihilfen u. a.

StPO Strafprozeßordnung (Band 1394) – Inhalt: Strafprozeßordnung mit Einführungsgesetz, Grundgesetz (Auszug), Gerichtsverfassungsgesetz (Auszug), Jugendgerichtsgesetz (Auszug), Strafregisterverordnung, Straftilgungsgesetz, Untersuchungshaft-Entschädigungsgesetz, Strafhaft-Entschädigungsgesetz, Gerichtskostengesetz (Auszug), Rechtsanwaltsgebührenordnung (Auszug).

MG Mietgesetze (Band 1551) – Inhalt: Die mietrechtlichen Bestimmungen des BGB, Gesetz über den Abbau der Wohnungszwangswirtschaft, Wohnraumbewirtschaftungsgesetz, Mieterschutzgesetz, Geschäftsraummietengesetz, 1. und 2. Bundesmietengesetz, Altbaumietenverordnung, Neubaumietenverordnung 1962, Wohngeldgesetz, Wohnungsbindungsgesetz und andere Gesetze und Verordnungen.

PR Patentrecht (Band 1611) – Inhalt: Patentgesetz, Gebrauchsmustergesetz, Warenzeichengesetz, Gesetz über Arbeitnehmererfindungen, Verordnung über das Deutsche Patentamt, Gesetz über die Gebühren des Patentamts und des Patentgerichts, Europäische Übereinkunft über Patentanmeldungen, Pariser Verbandsübereinkunft zum Schutz des gewerblichen Eigentums, Madrider Abkommen über die internationale Registrierung von Fabrik- oder Handelsmarken und andere Gesetze und Abkommen.

FamR Familienrecht I (Band 1619) – Inhalt: Ehegesetz mit 1. und 6. Durchführungsverordnung, Gesetz über die Anerkennung freier Ehen rassisch und politisch Verfolgter, Reichs- und Staatsangehörigkeitsgesetz (Auszug), 1., 2. und 3. Gesetz zur Regelung von Fragen der Staatsangehörigkeit, Verordnung der DDR über Eheschließung und Eheauflösung, Haager Eheschließungsabkommen, Haager Ehewirkungsabkommen, Auszüge aus BGB, ZPO, Gleichberechtigungsgesetz, Familienrechtsänderungsgesetz, Freiwilligen Gerichtsbarkeitsgesetz, Personenstandsgesetz und andere Gesetze und Verordnungen.

WILHELM GOLDMANN VERLAG MÜNCHEN

FamR Familienrecht II (Band 1635) – Inhalt: Gesetz über die religiöse Kindererziehung, Gesetz über die Vermittlung der Annahme an Kindes Statt mit DurchführungsVO, Jugendwohlfahrtsgesetz, Haager Vormundschaftsabkommen, Haager Übereinkommen über Unterhaltsverpflichtungen mit Nebengesetzen, UN-Übereinkommen über Unterhaltsansprüche im Ausland, Bundeskindergeldgesetz, Auszüge aus BGB, GG, Freiwilligem Gerichtsbarkeitsgesetz, Personenstandsgesetz.

NotG Notstandsgesetze (Band 1610) – Inhalt: Gesetz über das Zivilschutzkorps, Selbstschutzgesetz, Schutzbaugesetz, Wirtschaftssicherstellungsgesetz, Verkehrssicherstellungsgesetz, Ernährungssicherstellungsgesetz, Wassersicherstellungsgesetz.

BVG Gesetz über die Versorgung der Opfer des Krieges (Bundesversorgungsgesetz) (Band 1658) – Inhalt: Bundesversorgungsgesetz mit Durchführungsverordnungen und Verwaltungsvorschriften.

AO Reichsabgabenordnung (Band 1673) – Inhalt: Reichsabgabenordnung, Steueranpassungsgesetz, Steuersäumnisgesetz, Gesetz über die Finanzverwaltung, Zweites Gesetz über die Finanzverwaltung, Verwaltungszustellungsgesetz, Finanzgerichtsordnung. Herausgegeben von Bundesrichter Wolfgang Rademacher.

Deutsche Verfassungen (Band 1683) – Inhalt: Paulskirchenverfassung vom 28. 3. 1849, Verfassungsurkunde für den Preußischen Staat vom 31. 1. 1850, Verfassung des Deutschen Reichs vom 16. 4. 1871, Weimarer Verfassung vom 11. 8. 1919, Ermächtigungsgesetz vom 24. 3. 1933, Grundgesetz für die Bundesrepublik Deutschland vom 23. 5. 1949, Verfassung der DDR vom 7. 10. 1949; Einleitung von Hermann Proebst. Mit vier Karten.

StVG Straßenverkehrsgesetze I (Band 1830) – Inhalt: Straßenverkehrsgesetz, Straßenverkehrsordnung, Strafgesetzbuch (Auszug), Strafprozeßordnung (Auszug), Jugendgerichtsgesetz (Auszug), Bürgerliches Gesetzbuch (Auszug), Reichshaftpflichtgesetz, Kraftfahrzeugversicherungsgesetze, Internationale Abkommen.

StVG Straßenverkehrsgesetze II (Band 1684) – Inhalt: Straßenverkehrszulassungsordnung mit Anlagen, Ausnahmeverordnungen zur StVZO, Fahrzeugteileverordnung, Gebührenordnung für Maßnahmen im Straßenverkehr, Gesetz über die Errichtung eines Kraftfahrzeugbundesamtes (Auszug), Fahrlehrerverordnung mit Prüfungsordnung und Vorschriften für Unterrichtsräume und Lehrmittel, Kraftfahrsachverständigen-Verordnung.

WG Wettbewerbsgesetze (Band 1721) – Inhalt: Gesetz gegen den unlauteren Wettbewerb, VO über Sommer- und Winterschlußverkäufe,

Zugabeverordnung, Rabattgesetz, Madrider Abkommen über die Unterdrückung falscher oder irreführender Herkunftsangaben, Pariser Verbandsübereinkunft zum Schutz des gewerblichen Eigentums (Auszug), Gesetz gegen Wettbewerbsbeschränkungen, Verordnungen über das Kartellregister, das Preisbindungsregister, das Register für Wettbewerbsregeln, die Gebühren der Kartellbehörden, Auszüge aus dem BGB, HGB, dem Wirtschaftsstrafgesetz, dem Vertrag über die Montanunion, dem EWG-Vertrag und weitere Gesetze und Verordnungen.

UR Urheberrecht (Band 1742) – Inhalt: Urheberrechtsgesetz, Verordnung über die Urheberrolle, Kunsturhebergesetz, Verlagsgesetz, Gesetz über die Wahrnehmung von Urheberrechten und verwandten Schutzrechten mit VO über die Schiedsstelle, Geschmacksmustergesetz, Gesetz Nr. 8 der AHK, Berner Übereinkunft, Übereinkunft von Montevideo, Welturheberrechtsabkommen, Internationales Abkommen über den Schutz der ausübenden Künstler, der Hersteller von Tonträgern und der Sendeunternehmen, Europäisches Abkommen zum Schutz von Fernsehsendungen, zweiseitige internationale Abkommen, Richtlinien für Abschluß und Auslegung von Verträgen zwischen bildenden Künstlern und Verlegern, Vereinbarung über Vertragsnormen bei wissenschaftlichen Verlagswerken, Satzungen der GEMA und der Verwertungsgesellschaft Wort.

AktG Aktiengesetz · GmbH-Gesetz (Band 1743/44) – Inhalt: Aktiengesetz, Einführungsgesetz zum Aktiengesetz, GmbH-Gesetz, Gesetz über die Umwandlung von Kapitalgesellschaften und bergrechtlichen Gewerkschaften, Gesetz über die Kapitalerhöhung aus Gesellschaftsmitteln und über die Gewinn- und Verlustrechnung.

AVG Angestelltenversicherungsgesetz · Arbeiterrentenversicherung (Band 1745) – Inhalt: Angestelltenversicherungsgesetz, 4. Buch der Reichsversicherungsordnung (Arbeiterrentenversicherung), Rentenversicherungsneuregelungsgesetze, Auszüge aus den anderen Büchern der RVO, Durchführungsverordnungen, Auszüge aus dem Bundesversorgungsgesetz, Heimkehrergesetz, Bundesentschädigungsgesetz, Häftlingshilfegesetz, Bundesvertriebenengesetz, Soldatenversorgungsgesetz u. a. Mit umfangreichem Tabellenanhang.

VdB Die Verfassungen der deutschen Bundesländer (Band 1746/47) – Mit einer Einführung von Otto Bezold, Vizepräsident des Bayerischen Landtages, Staatsminister a. D.

LAG Lastenausgleichsgesetze (Band 1765/66) – Inhalt: Lastenausgleichsgesetze (Ausgleichsleistungen), Gesetz über die Feststellung von Vertreibungsschäden und Kriegssachschäden(Feststellungsgesetz), Gesetz über den Währungsausgleich für Sparguthaben Vertriebener (Wäh-

rungsausgleichsgesetz), Gesetz zur Milderung von Härten der Währungsreform (Altsparergesetz), Gesetz zur allgemeinen Regelung durch den Krieg und den Zusammenbruch des Deutschen Reiches entstandener Schäden (Allgemeines Kriegsfolgegesetz).

VwGO Verwaltungsgerichtsordnung (Band 1775) – Inhalt: Verwaltungsgerichtsordnung mit den Ausführungsvorschriften der Länder, Verwaltungszustellungsgesetz, Verwaltungs-Vollstreckungsgesetz mit Kostenordnung, Gesetz über das gerichtliche Verfahren bei Freiheitsentziehungen, Bundesbaugesetz (Auszug), Einführungsgesetz zum Gerichtsverfassungsgesetz (Auszug), Gesetz über Ordnungswidrigkeiten (Auszug).

BBauG Bundesbaugesetz (Band 1811) – Inhalt: Bundesbaugesetz, Baunutzungsverordnung, Planzeichenverordnung, Verkehrswertverordnung, Rundschreiben der zuständigen Bundesminister zur Auslegung des Bundesbaugesetzes, Raumordnungsgesetz, Baulärmschutzgesetz.

GebO Gebührenordnungen der Justiz (Band 1821/22) – Inhalt: Gerichtskostengesetz, Gesetz über die Kosten in Angelegenheiten der freiwilligen Gerichtsbarkeit (Kostenordnung), Gesetz über die Kosten der Gerichtsvollzieher, Justizverwaltungskostenordnung, Justizbeitreibungsordnung, Gesetz über die Entschädigung der ehrenamtlichen Richter, Gesetz über die Entschädigung von Zeugen und Sachverständigen, Bundesgebührenordnung für Rechtsanwälte und andere Gesetze und Verordnungen.

ArztR Gesetze für Ärzte und andere Heilberufe (Band 1842/43) – Gesetze für Zahnärzte, Heilpraktiker, Apotheker, Hebammen, Krankenschwestern, Krankenpfleger, medizinisch-technische Assistentinnen, Masseure, Bademeister, Krankengymnasten, Kassenarztrecht.

LebG Lebensmittelgesetze I (Band 1852) – Inhalt: Allgemeines Lebensmittelrecht und die Sonderbestimmungen für Brot, Getreidemahlerzeugnisse, Teigwaren, Fleisch, Wurst, Geflügel.

LebG Lebensmittelgesetze II (Band 1853) – Inhalt: Die Sonderbestimmungen für landwirtschaftliche Produkte: Milch, Butter, Käse, Fett, Eier, Obst, Gemüse, Kartoffeln.

LebG Lebensmittelgesetze III (Band 1854) – Inhalt: Die Sonderbestimmungen für Süßwaren (Zucker, Süßstoff, Speiseeis, Honig), Getränke (Wasser, Wein, Absinth, Bier, Branntwein, Kaffee, Kakao, Tee), Essenzen, Ersatzgewürze, Tabak, Tabakerzeugnisse u. a. m.

Weitere Gesetzesausgaben sind in Vorbereitung.

WILHELM GOLDMANN VERLAG MÜNCHEN

Rechts- und Wirtschafts-Sachbücher

Hermann Messmer:
Deine Rechte gegenüber Polizei und Staatsanwalt
Was jeder Staatsbürger über Alkoholtest, Festnahme, Haussuchung, Haftbefehl usw. wissen muß · Band 1649

Wilhelm Weimar: Deine Rechte als Gläubiger
Forderung – Mahnung – Zahlungsbefehl – Zwangsvollstreckung
Band 1654

Hans-Eberhard Egner:
Deine Rechte bei Konkurs und Vergleich
Zahlungsschwierigkeiten – Konkurs – Außergerichtlicher Vergleich
Gerichtlicher Vergleich · Band 1783/84

Dieter Koch: Miete und Untermiete
Ein Fachjurist unterrichtet über das neue Mietrecht · Band 1841

Wilfried von Selzam:
So mache ich mein Testament
Ein Jurist gibt Ratschläge
Band 1795

Roland Lassig: So spart man Lohnsteuer
Jedes Jahr auf den neuesten Stand gebracht
Ausgabe 1967 · Band 1781

Theodor Bathe: Das Arbeitsverhältnis
Ein Jurist unterrichtet Arbeitgeber und Arbeitnehmer · Band 1772

Franz Pehel: Denk an deine Rente
Wichtig für jeden Arbeiter und Angestellten · Mit Beispielen und Tabellen
Band 1736

WILHELM GOLDMANN VERLAG MÜNCHEN

Reinhold Kaub – Wilhelm Schmidbauer:
Die soziale Sicherung des Wehrpflichtigen
Die Versorgung des Bundeswehrsoldaten I
Wichtig für alle Wehr- und Ersatzdienstpflichtigen · Band 1701

Emil Frey: Versichern – aber richtig!
Ein Wegweiser durch die Versicherungszweige und -arten
Band 1659

August Gerhard: Sei klug in Geldsachen
Schecks – Überweisungen – Sparkonten – Aktien – Investmentpapiere – Bausparen – Lebensversicherungen – Prämiensparen – Kleinkredite – Ratenkäufe · Band 1494

Ludwig Bergschneider: Aktien und Börse
Was jeder Aktionär wissen muß · Band 1787

Rainer Lang: Der sichere Weg zum Führerschein
Mit dem amtlichen Fragenkatalog, den gültigen Antworten, den Richtlinien für die Fahrprüfung · Band 1481

Hans Jörg Koch – Hans Walter:
Nach dem Verkehrsunfall – was tun?
Praktische Ratschläge eines Verkehrsrichters und eines Anwalts
Band 1707

Günter D. Roth: ABC der Wirtschaft
Begriffe des modernen Wirtschaftslebens · Band 1568/69

Roland Lassig: ABC des Jugendrechts
Rechte und Pflichten des Jugendlichen in Familie, Schule, Lehre, Beruf, Staat, Sport · Band 1371

Volker Larsen: ABC der Staatsbürgerkunde
Unsere Rechte und Pflichten in Staat, Beruf und Familie · Band 1567

Joachim Voß:
ABC der Europa-Verträge und -Vereinbarungen
Mit über 400 Stichworten · Band 1475/76

WILHELM GOLDMANN VERLAG MÜNCHEN

Goldmanns Großer
WELTATLAS

Kartenteil
Textteil } **erweitert**
Register

Völlig überarbeitete Neuauflage!

Halbleder DM 190.-

10–12-Farben-Offsetdruck, Großformat 29 × 41 cm, 332 Seiten, davon 222 Seiten Kartenteil mit 125 Seiten Landkarten, 96 Seiten mit 135 Stadtlageplänen und 263 Nebenkarten, 150 Sonderkarten zu Geologie, Klima, Vegetation und Bodennutzung, Bevölkerung, Geschichte, Wirtschaft, Verkehr usw. sowie zahlreiche Zeichnungen und graphische Darstellungen zu diesem Thema und 110 Seiten Register mit über 110 000 Namen.

»... von solcher Universalität und Qualität, daß ihm das höchste Prädikat ›ein Meisterwerk‹ zugedacht werden kann ... ein Meisterwerk in jeder Beziehung, eine Enzyklopädie des geographischen Wissens, eine Summa aus Geschichte, Politik, Wirtschaft ...«

Süddeutsche Zeitung

Fordern Sie bitte unverbindlich den ausführlichen Prospekt mit Probekarte auf Originalpapier vom Verlag an.

Der hier genannte Preis entspricht dem Stand vom Frühjahr 1967 und kann sich nach wirtschaftlichen Notwendigkeiten ändern.

WILHELM GOLDMANN VERLAG MÜNCHEN

Lieber Leser dieses Buches!

Wir begrüßen Sie im Kreise unserer Verlagsfreunde und möchten mit Ihnen in Verbindung bleiben. Wir sind Ihnen dankbar, wenn Sie uns Ihre Wünsche, Ihre Anregungen und Ihre Kritik mitteilen, und werden Sie in Zukunft regelmäßig über unsere Verlagsarbeit und unsere Neuerscheinungen orientieren.

Name: _____

Vorname: _____

Beruf: _____

Wohnort: _____

Straße: _____

Diese Karte entnahm ich dem Buch: _____

Aus Ihrem Verlag
interessiere ich mich für:

- O Romane
- O Erzählungen
- O Lyrik
- O Klassiker der Weltliteratur
- O Heitere Bücher
- O Kunst
- O Religion
- O Geschichte
- O Politik
- O Gesetzestexte
- O Juristische und Wirtschafts-Sachbücher
- O Medizin und Psychologie
- O Fremde Länder und Völker
- O Atlanten
- O Lektüre für Schule und Unterricht
- O Kriminalromane
- O Zukunftsromane

Lieber Leser,
wir freuen uns, wenn Sie diese Karte ausgefüllt wieder an uns zurücksenden. Bitte vergessen Sie nicht, den genauen Absender anzugeben, damit wir Ihnen unsere Kataloge schicken können.

WILHELM GOLDMANN VERLAG 8 MÜNCHEN 8

Bitte hier abschneiden

Goldmann-Bücher erhalten Sie in allen Buchhandlungen, in vielen Kaufhäusern und an den meisten Bahnhofskiosken überall in der Welt, wo deutsche Bücher verkauft werden.

Kritik und Anregungen:

Bitte mit Postkarten-Porto frankieren.

Wilhelm Goldmann Verlag

8000 MÜNCHEN 8

Postfach 205

XXV · 266 · 3200

Gesetzesbände und juristische Ratgeber in Goldmanns GELBEN Taschenbüchern

Gesetzesausgaben

Aktiengesetz / GmbH-Gesetz (1743/44)
Angestelltenversicherungsgesetz / Arbeiterrentenversicherung (1745)
Arbeitsrecht I (870)
Arbeitsrecht II (911)
Arztrecht (1842/43)
Beamtengesetze I (1372)
Beamtengesetze II (1714)
Bürgerliches Gesetzbuch (612/13)
Bundesbaugesetz (1811)
Bundesversorgungsgesetz (1658)
Die deutschen Parteiprogramme und das Bundeswahlgesetz (1564)
Deutsche Verfassungen (1683)
Europagesetze I (759/60)
Europagesetze II (1468)
Europagesetze III (1469)
Familienrecht I (1619)
Familienrecht II (1635)
Gebührenordnungen der Justiz (1821/22)
Gewerbeordnung (857)
Das Grundgesetz (666)
Handelsgesetzbuch (636)
Jugendgesetze (1369)
Lastenausgleichsgesetz (1765/66)
Lebensmittelgesetze I (1852)
Lebensmittelgesetze II (1853)
Lebensmittelgesetze III (1854)
Mietgesetze (1551)
Notstandsgesetze (1610)
Patentrecht (1611)
Reichsabgabenordnung (1673)
Soldatengesetze (804)
Strafgesetzbuch (714)
Strafprozeßordnung (1394)
Straßenverkehrsgesetze I (1830)
Straßenverkehrsgesetze II (1684)
Urheberrecht (1742)
Die Verfassungen der deutschen Bundesländer (1746/47)
Verwaltungsgerichtsordnung (1775)
Wettbewerbsgesetze (1721)
Zivilprozeßordnung (928/29)

Rechts- und Wirtschaftssachbücher

Deine Rechte gegenüber Polizei und Staatsanwalt (1649)
Deine Rechte als Gläubiger (1654)
Deine Rechte bei Konkurs und Vergleich (1783/84)
Miete und Untermiete (1841)
So mache ich mein Testament (1795)
So spart man Lohnsteuer (1781)
Das Arbeitsverhältnis (1772)
Denk an deine Rente (1736)
Die soziale Sicherung des Wehrpflichtigen (1701)
Versichern — aber richtig! (1659)
Sei klug in Geldsachen (1494)
Aktien und Börse (1787)
Der sichere Weg zum Führerschein (1481)
Nach dem Verkehrsunfall — was tun? (1707)
ABC der Wirtschaft (1568/69)
ABC des Jugendrechts (1371)
ABC der Staatsbürgerkunde (1567)
ABC der Europa-Verträge und -Vereinbarungen (1475/76)

und daneben Werke der Weltliteratur, Biographien, heitere Bücher, moderne Romane, Kriminalromane und Sachbücher: bald 2000 Goldmann Taschenbücher.